

Agohan

Restaurant

Vietnamesische Küche & Sushi-Bar

Stummrigestrasse 1, 37671 Höxter

Speisekarte

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag: 11.00 - 22.30 Uhr

Freitag Samstag: 11.00-23.00 Uhr

Sonntag: 12.00-22.30 Uhr

Tel.: 052719518369

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Kunden mit Allergien sollten sich bitte an den Kellner wenden !

Vorspeisen

1. GỎI CUỐN - Frische Sommerrollen (2 Stk.) ^{B,L,M}

mit Reismudeln, Salat, Rucola, Gurke
mit Hoisinsoße

*Fresh summer rolls with rice noodles,
lettuce, rocket, cucumber with Hoisin sauce*



- | | |
|---|--------|
| a. Tofu ^M | 5,50 € |
| b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | 5,50 € |
| c. Garnelen / <i>Shrimp</i> | 5,90 € |
| d. Gebackene Garnelen / <i>Baked shrimps</i> ^{A,D,E} | 6,50 € |

2. CHẢ GIÒ RÉ - Netzfrühlingsrollen (3 Stk.) ^{B,C,E}

5,50 €

Gewielt in feines Reismudelnnetz mit Garnelen, Morcheln,
würzigem Salat und traditioneller Soße

*In a fine rice noodle net with shrimps, morels,
spicy salad & traditional sauce*

3. NEM SÀI GÒN - Frühlingsrollen (2 Stk.) ^{B,C}

5,50 €

Gehacktes Fleisch, Reismudeln, Gemüse gewürzen, Fischsoße

Minced meat, rice noodles, vegetables, fish sauce

4. NEM CHAY - Mini-Frühlingsrollen (6 Stk.) ^{B,D}

5,50 €

Vegetarisch mit Salat und Süß-Sauer-Soße

Vegetarian with salad and sweet sour sauce

5. GEBACKENEN GARNELEN (3 Stk.) ^{D,E,G}

8,50 €

mit Mayo-Teriyaki-Soße

Baked prawns with mayo teriyaki sauce

Vorspeisen

6. **WANTAN CHIÊN (6 Stk.)** ^{B,D,M} **5,90 €**
Golden gebackene Teigtaschen mit Salat & Süß-Sauer-Dip
Golden baked dumplings with salad & sweet sour dip
a. Tofu ^M
b. Hühnerfleisch / Chicken
7. **GÀ NƯỚNG SATÉ - Hühnerspieße (2 Stk.)** ^{B,C,L} **6,90 €**
Gegrillt mit feiner hausgemachter Erdnusssoße
Grilled with fine homemade peanut sauce
8. **YAKITORI CHICKEN (3 Stk.)** ^{B,L,M} **5,90 €**
Japanische Hühnerspieße mit leckere Teriyaki-Soße, dazu Salat & Sesam
Japanese chicken skewers with delicious teriyaki sauce, with salad & sesame
9. **HÁ CẢO HẤP - Steamy Pearis (4 Stk.)** ^{B,D,E,L,M} **5,90 €**
Teigtaschen mit Garnelen & Schweinefleischfüllung, gedämpft im Bambustopf, dazu pikante Sojasoße
Dumplings with shrimp & pork filling, steamed in a bamboo pot, with spicy soy sauce
10. **EDAMAME** ^M **5,90 €**
Gegarte Sojabohnen Schoten sind ein beliebter und gesunder Knelpensnack aus Japan
Cooked soybean pods are a popular and healthy Knelpensnack from Japan

Vorspeisen

- 11. SÚP CỐT DỪA - Kokossuppe ^C**
mit Gemüse, Kokos, Zitronengras, Koriander
with vegetable, coconut, lemongrass, coriander
- | | |
|---|--------|
| a. Tofu ^M | 5,50 € |
| b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | 5,50 € |
| c. Garnelen/ <i>Shrimp</i> ^E | 5,90 € |
- 12. WANTAN SUPPE ^D**
Teigtaschen mit versch. Gemüse, Koriander, Asia-Kräutern
Dumplings with various vegetables, coriander, asia herbs
- | | |
|---|--------|
| a. Tofu ^M | 5,50 € |
| b. Hühnerfleisch mit Garnelen / <i>Chicken with prawns</i> ^E | 5,90 € |
- 13. TÔM QUẦN KHOAI TÂY CHIÊN ^{DE}**
Gebackene Garnelen in Kartoffelfäden gerollte
Baked shrimp rolled in potato threads
- 5,90 €
- 14. SÚP MIẾN GÀ - Glasnudelsuppe ^H**
mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Koriander & Asia-Kräutern
Glass noodles soup with chicken, vegetables, coriander & asian herbs
- 5,50 €
- 15. GYOZA (5 Stk.)**
Knusprige Dumpling mit Süß-Sauer-Sauce, Salat & Sesam
Crispy dumplings with sweet sour sauce, salad & sesame
- | | |
|------------------------------------|--------|
| a. Vegetarisch / <i>Vegetarian</i> | 5,90 € |
| b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | 6,50 € |

Vorspeisen



16. MISO-SUPPE ^{C,M}

mit Seetang, Koriander & Lauchzwiebeln

with seaweed, coriander & spring onions

a. Tofu ^M

5,50 €

b. Lachs/ *Salmon*

5,90 €

17. SEETANG SALAT ^L

Rettich, Sesam und Teriyaki Soße

Radish, sesame and teriyaki sauce

a. Tofu ^M

5,50 €

b. Lachs/ *Salmon*

5,90 €

18. GỎI MIẾN - Glasnudelsalat ^{B,C,M,L}

**Mit Bio-Salat, Rucola, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln,
Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße**

*Glass noodles salad with organic salad, arugula, vietnam.
herbs, fried onions, peanuts & warm lime sauce*

a. Tofu ^M

5,90 €

b. Hühnerfleisch / *Chicken*

6,50 €

19. SPECIAL SALAT ^{C,M,L}

**mit Avocado, Seetangsalat in leckere hausgemacht Soße,
Sesam, serviert mit gegrilltem Reisapier**

*with avocado, seaweed salad in delicious homemade sauce,
Sesame served with grilled rice paper*

a. mit gewürfelter Lachs / *with diced salmon*

8,90 €

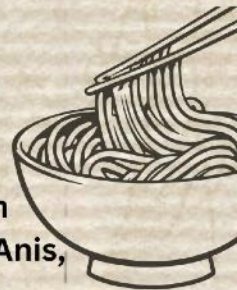
b. mit gewürfelter Thunfisch / *with diced tuna*

9,90 €

Vorspeisen

- P1. PHO BO (kleine Suppe / small soup) ^M** **8,90 €**
Frische hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünns geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium-gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe mit Frühlingszwiebeln, Koriander
Fresh homemade rice noodle soup with thinly sliced beef blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth, spring onions, coriander
- P2. PHO GA (kleine Suppe / small soup) ^M** **8,90 €**
Mild, aromatische Nudelsuppe mit hausgemachten Reisbandnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe, Koriander, Frühlingszwiebeln
Mild, aromatic noodle soup with fresh homemade rice noodles, tender chicken & a light chicken broth, coriander, spring onions
- P3. PHO DAC BIET (kleine Suppe / small soup) ^M** **9,90 €**
Kräftige Nudelsuppe mit hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, Hühnerfleisch in einer aromatischen Rinderbrühe mit Frühlingszwiebeln, Koriander
Hearty noodle soup with fresh homemade rice ribbon noodles, beef, chicken in an aromatic beef broth
- P4. PHO TOFU (kleine Suppe / small soup) ^M** **8,90 €**
Mild, aromatische Nudelsuppe mit versch. Gemüse, hausgemachte Reisbandnudeln, Tofu & einer Rindbrühe, Koriander, Frühlingszwiebeln
Mild, aromatic noodle soup with fresh various vegetables, homemade rice noodles, fine tofu & a beef broth, coriander, spring onions
- P5. SUP WANTAN (kleine Suppe / small soup) ^{D,E,M}** **8,90 €**
Klassische Wantan, Gemüse der Saison, Koriander, Lauchzwiebeln
Classic wantan with seasonal vegetables, coriander, spring onions
- a. Tofu ^M**
b. Hühnerfleisch & Garnelen / Chicken & shrimps

Pho (Hauptspeise)



Unsere berühmten Pho Suppe enthalten alle traditionellen Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, versch. asiatische Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde & Koriander

Our famous Pho soup all contain traditional ingredients such as bean sprouts, spring onions, various asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark & coriander

P6. PHO BO ^M

13,90 €

Frische hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium-gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe mit Frühlingszwiebeln, Koriander

Fresh homemade rice noodle soup with thinly sliced beef blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth, spring onions, coriander

P7. PHO GA ^M

12,90 €

Mild, aromatische Nudelsuppe mit hausgemachten Reisbandnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe, Koriander, Frühlingszwiebeln

Mild, aromatic noodle soup with fresh homemade rice noodles, tender chicken & a light chicken broth, coriander, spring onions

P8. PHO DAC BIET ^M

14,90 €

Kräftige Nudelsuppe mit hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, Hühnerfleisch in einer aromatischen Rinderbrühe mit Frühlingszwiebeln, Koriander

Hearty noodle soup with fresh homemade rice ribbon noodles, beef, chicken in an aromatic beef broth

Nur zur digitalen Ansicht – Drucken und Vervielfältigung untersagt

Pho (Hauptspeise)

P9. PHO TOFU ^M

12,90 €

Mild, aromatische Nudelsuppe mit versch. Gemüse, hausgemachte Reisbandnudeln, Tofu & einer Rindbrühe, Koriander, Frühlingszwiebeln

Mild, aromatic noodle soup with fresh various vegetables, homemade rice noodles, fine tofu & a beef broth, coriander, spring onions

P10. SUP WANTAN ^{D,E,M}

14,90 €

Klassische Wantan, Gemüse der Saison, Koriander, Lauchzwiebeln

Classic wantan with seasonal vegetables, coriander, spring onions

a. Tofu (6 Stk.) / *Tofu (6 pc.)* ^M

b. Hühnerfleisch & Garnelen (6 Stk.) / *Chicken & shrimps (6 pc.)*



Tofu

21. ĐẬU PHỤ XÀO RAU C,B,M

12,90 €

**Gebratener Tofu mit Gemüse, vietnam. dunkle Soße,
Bio Salat & Koriander, dazu Jasminreis**

*Fried tofu with fresh vegetables, vietnam. dark sauce,
organicsalad & coriander, with jasmine rice*

22. ĐẬU PHỤ XÀO CURRY C,B,M,G

12,90 €

**Gebratener Tofu mit Gemüse in roter Curry-
Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis**

*Fried tofu with vegetables in red curry coconut
milk sauce, with organic salad & jasmine rice*

23. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC C,B,M,G

12,90 €

**Gebratener Tofu mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-
Zitronengras-Soße, dazu Bio-Salat, Kräutern & Jasminreis**

*Fried tofu with vegetables in peanut coconut milk lemongrass
sauce, organic salad, herbs & jasmine rice*



Vegan Hauptgerichte

24. ĐẬU PHỤ XÀO MANGO ^{B,M,G} **12,90 €**

Gebratener Tofu mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fresh tofu with vegetables in mango-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

25. SHAO LIN BBQ ^{B,L,M} **13,90 €**

Im Wok geschwenkt Seitan (vegetarisches Weizenfleisch) mit Vegan-Dunkle-Soße, frischem Gemüse, Knoblauch, Koriander, dazu Bio-Salat, Jasminreis

Wok-seared seitan (vegetarian wheat meat) with vegan dark sauce, fresh vegetables, garlic, cilantro, organic salad, and jasmine rice

26. SEITAN NƯỚNG - Seitanspieße ^{B,L,M} **13,90 €**

mit Gemüse gegrillt Weizenfleisch, Mangosoße, dazu Jasminreis & Bio-Salat

Grilled wheat meat with vegetables, mango sauce, served with jasmine rice and organic salad

26b. VEGAN ENTE ^{B,D,M} **15,90 €**

Kross vegan Ente aus Seitan mit frischem Gemüse in Vegan-Dunkle-Soße, dazu Jasminreis & Bio-Salat

Crispy vegan duck from seitan with fresh vegetables in vegan dark sauce, with jasmine rice & organic salad

26C. TOFU **12,90 €**

Gebratener Tofu mit Gemüse in veganer dunkler Soße, dazu Jasminreis & Bio-Salat.

Fried tofu with vegetables in a vegan dark sauce, served with jasmine rice and organic salad.

Ente Kross

27. VỊT XÀO CURRY ^{B,C,D,G}

16,90 €

Ente kross mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Crispy duck with vegetables in red curry coconut milk sauce, with salad & jasmine rice

28. VỊT SỐT LẠC ^{B,C,D,G}

16,90 €

Ente kross mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat, Kräutern & Jasminreis

Crispy duck with vegetables in peanut-coconut milk sauce, with organic salad, herbs & jasmine rice

29. VỊT XÀO MANGO ^{B,D}

16,90 €

Ente kross mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Crispy duck with vegetables in mango-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

30. VỊT XÀO RAU ^{B,D,M,N}

16,90 €

Ente kross mit frischem Gemüse, viet. aromatischen Kräutern in dunkler Austernsoße, dazu Jasminreis & Bio-Salat

Crispy duck with fresh vegetables, viet. aromatic herbs in dark oyster sauce, with jasmine rice & organic salad

Doppel Ente 6,00 € Extra kosten



Hühnerfleisch

31. GÀ CURRY ^{B,C,G}

13,90 €

**Gebratenes Hühnerbrust mit frischem Saisongemüse,
Bio-Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras
in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Kräutern & Jasminreis**

*Fried chicken breast with fresh seasonal vegetables,
organic lettuce, arugula, peanuts, lemongrass
in a red curry coconut milk sauce, served with herbs & jasmine rice*

32. GÀ SỐT LẠC ^{B,G}

13,90 €

**Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse,
Bio-Salat, Erdnüssen, Zitronengras in Erdnuss-
Kokosmilch-Soße, dazu Kräutern & Jasminreis**

*Fried chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables,
organic salad, peanuts, lemon grass
in peanut coconut sauce, with herbs & jasmine rice*

33. GÀ XÀO MANGO ^{B,G}

13,90 €

**Gebratenes Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Mango-
Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis**

*Fried chicken breast with fresh vegetables in mango
coconut sauce, with organic salad & jasmine rice*

35. GÀ XÀO RAU ^{B,C,M,N}

13,90 €

**Gebratenes Hühnerbrust mit Gemüse
in dunkler Soja-Austern-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis**

*Fried chicken breast with fresh vegetables
in dark soy oyster sauce, with organic salad & jasmine rice*

GEBACKEN HÜHNCHEN

4,00 € Extrakosten

Baked chicken

Rindfleisch

36. BÒ XÀO CURRY ^{B,G,C}

14,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat, Rucola & Jasminreis

Fried beef with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad, arugula & jasmine rice

37. BÒ SỐT LẠC ^{B,L}

14,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fried beef with vegetables in peanut coconut sauce, with organic salad & jasmine rice

38. BÒ XÀO MANGO

14,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fried beef with vegetables in mango-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

39. BÒ XÀO RAU ^{B,C,M,N}

14,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in dunkler Austern-Soja-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fried beef with fresh vegetables in dark oyster soy sauce, with organic salad & jasmine rice

Garnelen

41. TÔM XÀO RAU ^{B,C,E,M,N}

14,90 €

Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse in dunkler Austern-Soja-Soße, Koriander, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fried shrimp with fresh vegetables in dark oyster soy sauce, coriander, with organic salad & jasmine rice

42. TÔM XÀO CURRY ^{B,C,E,G}

14,90 €

Gebratene Garnelen mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fried shrimp with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

43. HẢI SẢN XÀO ^{BC,EM,N}

15,90 €

Gebratene Meeresfrüchte mit frischem Gemüse in dunkler Soja-Austern-Soße, Koriander, dazu Bio-Salat & Jasminreis

Fried seafood with fresh vegetable in dark soy oyster sauce, coriander, with organic salad & jasmine rice

44. TÔM XÀO MANGO ^{B,E,G,L}

14,90 €

Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, viet. Kräutern in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis

Fried shrimp with fresh vegetables, viet. aromatic herbs in mango-coconut milk sauce, with salad & jasmine rice

44a. TÔM XÀO ERDNUSS ^{B,E,G,L}

14,90 €

Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis

Fried shrimp with fresh vegetables in peanut coconut milk sauce, with salad & jasmine rice



Lachs

- | | |
|--|----------------|
| 45. LACHS CURRY ^{B,C,G,L} | 18,90 € |
| Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis | |
| <i>Grilled salmon with fresh vegetables in red curry coconut milk sauce, with salad & jasmine rice</i> | |
| 46. LACHS RAU XÀO ^{B,CM,L} | 18,90 € |
| Gegrillter Lachs mit versch. Stangenbohnen, jungen Mais, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten Lauchzwiebeln mit Teriyaki Sauce, dazu Salat & Jasminreis | |
| <i>Grilled salmon with various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes with teriyaki sauce, salad & jasmine rice</i> | |
| 47. LACHS MANGO ^{B,C,G,L} | 18,90 € |
| Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, viet. Kräutern in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis | |
| <i>Grilled salmon with fresh vegetables, viet. aromatic herbs in mango-coconut milk sauce, with salad & jasmine rice</i> | |
| 47b. LACHS ERDNUSS ^{B,C,G,L} | 18,90 € |
| Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis | |
| <i>Grilled salmon with fresh vegetables in peanut coconut milk sauce, with salad & jasmine rice</i> | |

Gebratene Nudeln



48. PHỞ XÀO - Gebratene Reisbandnudeln ^{A,B,C,L,M,N} mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Zutaten nach Wahl

*Fried rice band noodles with vegetables, salad, peanuts,
roasted onions, coriander and toppings of your choice*

a. Tofu ^M	12,90 €
b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	13,90 €
c. Garnelen / <i>Shrimp</i>	15,90 €
d. Ente kross / <i>Crispy duck</i>	16,90 €
e. Rindfleisch / <i>Beef</i>	15,90 €
f. Gebacken Hühnchen / <i>Baked chicken</i> ^D	16,90 €

49. UDON XÀO – Gebraten Udon Nudeln ^{A,B,C,L,M,N} mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und zutaten nach Wahl

*Fried udon noodles, salad, peanuts, fried onions,
coriander and ingredients of your choice*

a. Tofu ^M	13,90 €
b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	14,90 €
c. Garnelen / <i>Shrimp</i>	15,90 €
d. Ente kross / <i>Crispy duck</i>	16,90 €
e. Rindfleisch / <i>Beef</i>	15,90 €
f. Gebacken Hühnchen / <i>Baked chicken</i> ^D	16,90 €

Nudelgerichte

50. BÚN NEM SÀI GÒN^{A,B,C,L,M}

14,90 €

Gebacken gefüllte Reispapierrolle mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, frischem Salat, viet. Kräutern, dazu Reisnudeln

Baked filled rice paper roll with minced meat, morels, glass noodles, fresh salad, viet. herbs, with rice noodles

51. GỎI MIẾN - Glasnudelsalat^{B,C,L,M}

Glasnudeln mit Bio-Salat, viet. Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße

Glass noodles with organic salad, viet. herbs, fried onions, peanuts & warm lime sauce

a. Tofu^M

13,90 €

b. Hühnerfleisch / Chicken

14,90 €

c. Garnelen / Shrimp

15,90 €

Gebratener Reis

52. CƠM RANG - Gebratener Eierreis^{A,B,C,L,M}

mit versch. Gemüse, Mais

Fried egg rice with vegetables, corn

a. Tofu^M

12,90 €

b. Hühnerfleisch / Chicken

13,90 €

c. Garnelen / Shrimp

14,90 €

d Ente kross / Crispy duck

16,90 €

e. Rindfleisch / Beef

15,90 €

f. Gebacken Hähnchen / Baked chicken^P

16,90 €

Bowls

Brauner Reis mit Bio-Salat, Gurke, Honigtomaten, Mais, Brokkoli und Orangensauce

Brown rice with organic lettuce, cucumber, honeydew tomatoes, corn, broccoli and orange sauce

60. Gebackenem Tofu / Fried tofu^M 12,90 €

61. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 15,90 €

62. Knusprige Ente / Crispy duck^D 16,90 €

63. Gegrilltem Lachs / Grilled salmon 18,90 €



Bún – Reisnudeln

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräutersalat ^M, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette ^{Cl}, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen ^A & Sesam mit Mayonnaise ^B & Teriyaki-Soße ^M

Warm rice noodles, sprouts-wild herb salad, coriander, chilli-ginger-lime vinaigrette with roasted peanuts & sesame with mayonnaise & teriyaki sauce

70. **Bun Dau -Hausgemachter Seidentofu gebacken** ^{B,C,G,L,M} **12,90 €**
Homemade silk tofu baked

72. **Bun Ga Mai - Mais Hähnchen / Corn chicken** ^{B,C,G,L} **15,90 €**

74. **Bun Vit - Ente Kross / Crispy duck** ^{B,C,D,G,L} **16,90 €**

75. **Bun Vit Phap** ^{B,C,G,L} **18,90 €**
Gegrillte Entebrust aus Frankreich
Grilled duck breast from France

76. **Bun Tom** ^{B,C,E,G,L} **16,90 €**
Scharf gebratene Garnelen mit Schalotten
Spicy fried prawns with shallots

77. **Bun Ca - Gegrillter Lachs** ^{B,C,G,L} **18,90 €**
mit Frühlingszwiebeln & Koriander
Grilled salmon with spring onions & coriander

Pho Kokos - Reisbandnudeln

(Hoi An Art - leicht scharf)

Mit creamiger Kokos-Curry-Soße auf vietnam. Reisbandnudeln,
Wildkräuter-Salat, Koriander, geröstete Erdnüssen & Sesam
mit Mayonnaise^A & Teriyaki-Soße^M

With creamy coconut curry sauce on vietnam. rice ribbon noodles,
wild herb salad, coriander, roasted peanuts & sesame
with mayonnaise & teriyaki sauce

- | | |
|--|----------------|
| 80. Pho Tofu Coco B,C,G,L,M | 13,90 € |
| Hausgemachter Seidentofu gebacken
<i>Homemade silk tofu baked</i> | |
| 82. Pho Ga Mai - Mais Hähnchen / Corn chicken B,C,G,L | 15,90 € |
| 84. Pho Vit Coco - Ente Kross / Crispy duck B,C,D,G,L | 16,90 € |
| 85. Pho Vit Phap Coco B,C,G,L | 18,90 € |
| Gegrillte Entebrust aus Frankreich.
<i>Grilled duck breast from France</i> | |
| 86. Pho Tom Coco B,C,E,G,L | 17,90 € |
| Scharf gebratene Garnelen / <i>Spicy fried shrimps</i> | |
| 87. Pho Ca Coco B,C,G,L | 18,90 € |
| Gegrillter Lachs mit Frühlingszwiebeln & Koriander
<i>Grilled salmon with spring onions & coriander</i> | |



Kinderkarte



91. **GA NUONG** ^{B,C,L} **9,90 €**
**Gegrillte Hühnerspieße, Süßkartoffelpommes
und Wildkräuter Salat mit**
*Fried chicken and sweet potato fritters with
Erdnusssoße / peanut sauce* ^B
Mayonnaise oder Ketchup / *Mayonnaise or ketchup* ^A
92. **NEM RAN - Frühlingsrollen gebacken** ^{A,B,C,L} **9,90 €**
serviert mit Wildkräutersalat & Nudeln
Spring rolls baked with wild herb salad & noodles
a. Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
b. Frühlingsrollen mit Fleisch / with meat
93. **CHICKEN NUGGET (6 Stk.)** ^C **9,90 €**
mit Pommes, dazu Salat & Soße nach wahl
6 chicken nuggets with fries, plus salad & sauce of your choice
Mayonnaise oder Ketchup / *Mayonnaise or ketchup* ^A

Extras

94. Extra Wunsch

a. Reis/ <i>Rice</i>	2,00 €
b. Reisnudeln / <i>Rice noodles</i>	2,00 €
c. Reisbandnudeln / <i>flat rice noodles</i>	2,00 €
d. Soße nach Wahl / <i>Sauce of your choice</i>	2,00 €
Erdnuss ^B Curry ^G Mango Dunkel ^M <i>Peanut Curry Mango Dark</i>	
e. Gebratener Reis / <i>Fried rice</i> ^{A,M}	6,00 €
f. Gebratene Reisbahnsnudeln ^{A,M} <i>Fried flat rice noodles</i>	6,00 €
g. Pommes / <i>French fries</i>	5,00 €
h. Ente Kross / <i>Crispy duck</i>	6,00 €
i. Gebackenes Hähnchen ^D <i>Baked chicken (1Stk./ 1 pcs.)</i>	3,50 €
k. Udon-Nudeln / <i>Udon noodles</i>	4,00 €
l. Gebratene Udon Nudeln <i>Fried udon noodles</i> ^{D,M}	7,00 €

Nigiri

(2 stk.)

N1. Tamago ^A

Süßes japanisches Omelett/
Japanese omelet



4,50 €

N2. Kani - Surimi / *Surimi*

4,50 €

N3. Sake - Lachs / *Salmon* ^C

5,20 €

N4. Unagi

Süßwasseraal gegrillt / *Grilled eel*



5,90 €

N5. Avocado - Avocado / Avocado

4,50 €

N7. Ebi E-Garnele / Prawn

4,90 €

N8. Maguro-Thunfisch / Tuna

5,90 €

N9. Aburi Sake ^C

flambierter Lachs / *Flambéed salmon*

6,20 €

N10. Aburi Maguro ^C

flambierter Thunfisch / *Flambéed tuna*

6,90 €



Maki

(8 stk.)

M1. Tamago ^{A,L}

Süßes japanisches Omelett, Sesam
Japanese omelet, sesame



4,50 €

M2. Kappa Maki ^{G,L}

Gurke, Frischkäse, Sesam
Cucumber, cream cheese, sesame

4,50 €

M3. Avocado Maki

Avocado, Sesam / *Avocado, sesame*

4,90 €

M4. Sake Maki Lachs / *Salmon*

5,90 €

M5. Lachs & Avocado Maki / *Salmon & Avocado*

5,90 €

M6. Tekka Maki Thunfisch / *Tuna*

6,00 €

M7. Ebi Maki E Eingelegte Garnelen / *Pickled prawns*

5,50 €

M8. Oshinko ^L

4,50 €

Eingelegter Rettich, Sesam / *Pickled radish, sesame*

M9. California E Surimi, Avocado / *Surimi, Avocado*

4,50 €

M10. Lachshaut / *Salmonskin* ^{C,D,G}

5,90 €

Lachshaut gebacken mit Gurke, Frischkäse
Salmonskin baked with cucumber, cream cheese

M11. Unagi Salzwasseraal gegrillt / *Grilled saltwater-eel*

5,50 €

M12. Ebi Tempura DE gebackene Garnelen / *backed prawns*

5,90 €

Inside-Out

(8 Stk.)

- R1. ALASKA** ^{C,G} **11,50 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko
Salmon, avocado, cream cheese, outside tobiko
- R2. EBI** ^{E,G,L} **10,50 €**
Eingelegte Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam
Pickled prawns, cucumber, cream cheese, outside sesame
- R3. EBI TEMPURA** ^{D,E,G,L} **11,00 €**
Gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam
Baked prawn, cucumber, cream cheese, outside sesame
- R4. CALIFORNIA** ^{C,E,G} **10,50 €**
Surimi, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko
Surimi, Avocado, cream cheese, outside tobiko
- R5. MAGURO** ^{C,G} **12,50 €**
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, außen Tobiko
Tuna, cucumber, cream cheese, outside tobiko
- R6. CHICKEN-ROLL** ^{D,G,L} **10,50 €**
Gurke, geb. Hühnerbrustfilet, Frischkäse, außen Sesam
Cucumber, fried chicken filet, cream cheese, outside sesame
- R7. CRISPY TIGER** ^{C,D,E,G} **13,50 €**
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse, außen mit Lachs bedeckt
Prawns with crispy crust, avocado, cream cheese, outside covered with salmon
- R8. TUNACADO** ^{C,E,G} **14,50 €**
Garnelen im Tempura, Gurke, Frischkäse, außen mit Thunfisch bedeckt
Prawns, crispy crust, cucumber, cream cheese, outside covered with tuna
- R9. CHAY (vegetarisch / vegetarian)** ^{G,L} **9,00 €**
Avocado, Gurke, Frischkäse, außen Sesam
Avocado, cucumber, cream cheese, outside sesame

Nur zur digitalen Ansicht – Drucken und Vervielfältigung untersagt

Fried Rolls (panierte Rolle)

mit Avocadosoße, Mayonnaise & Teriyaki-Soße

with avocado sauce, mayonnaise & teriyaki sauce

- | | | |
|------------|--|----------------|
| F1. | ROLL 1 (6 Stk.) ^{C,D,G} | 11,50 € |
| | Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse | |
| | <i>Breaded fried roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |
| F2. | ROLL 2 (6 Stk.) ^{C,D,G} | 12,50 € |
| | Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse | |
| | <i>Breaded fried roll with tuna, cucumber, avocado, cream cheese</i> | |
| F3. | ROLL 3 (6 Stk.) ^{C,D,E,G} | 12,50 € |
| | Panierte Rolle mit Garnelen, Surimi, Thunfisch, Aal, Gurke, Rettich, Frischkäse | |
| | <i>Breaded fried roll with prawns, surimi, tuna, eel, cucumber, radish, cream cheese</i> | |
| F4. | VEGETARIAN-ROLL (6 Stk.) (Veggie) ^D | 10,50 € |
| | Gurke, Avocado, Rettich, Spargel, Frischkäse | |
| | <i>cucumber, avocado, radish, asparagus, cream cheese</i> | |
| F5. | MINI-SAKE (10 Stk.) Lachs / Salmon ^{C,D} | 8,00 € |
| F6. | MINI-TEKKA (10 Stk.) Thunfisch / Tuna ^{C,D} | 8,50 € |
| F7. | CHICKEN ROLL (6 Stk.) ^D | 10,50 € |
| | Gurke, Avocado, Chicken, Frischkäse | |
| | <i>cucumber, avocado, chicken, cream cheese</i> | |
| F8. | SURIMI ROLL (6 Stk.) ^D | 10,50 € |
| | Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse | |
| | <i>Surimi, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |
| F9. | SHRIMP ROLL (6 Stk.) ^D | 11,50 € |
| | Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse | |
| | <i>Shrimp, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |

Special Roll (8 stk.)

- | | | |
|-----|---|----------------|
| T1. | ASAHIKAWA ROLL ^{GLM}
Mango, Gurke, Frischkäse,
obendrauf mit Avocado, Sesam & Teriyaki-Soße
<i>Mango, cucumber, cream cheese,
on top with avocado, sesame & teriyaki sauce</i> | 12,50 € |
| T2. | HAKODATE ROLL ^{C,G}
Lachs, Gurke, Frischkäse, obendrauf mit Avocado
<i>Salmon, cucumber, cream cheese, on top with avocado</i> | 13,00 € |
| T3. | AOMORI ROLL ^{C,G}
gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Schnittlauch,
obendrauf mit flambiertem Thunfisch & scharfer Soße
<i>Cooked tuna, avocado, cream cheese, chives, on top
with flambéed tuna & spicy sauce</i> | 14,50 € |
| T4. | MORIOKA ROLL ^{C,G}
gekochter Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf
mit flambiertem Lachs & scharfer Sauce
<i>Cooked salmon, avocado, cream cheese, on top
with flambéed salmon & spicy sauce</i> | 14,50 € |
| T6. | FUNABASHI ROLL ^{C,G,E}
Ebi Tempura, Baby Spargel, Frischkäse,
obendrauf mit Süßwasseraal & Unagisoße
<i>Ebi tempura, baby asparagus, cream cheese,
on top with fresh water eel & unagi sauce</i> | 14,00 € |

Big Roll-Futo (6 Stk.)

- | | |
|--|----------------|
| B1. FUTO 1 ^{C,G} | 10,50 € |
| Lachs, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse | |
| <i>Salmon, tobico, cucumber, avocado, cream cheese</i> | |
| B2. FUTO 2 ^{C,G} | 12,00 € |
| Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse | |
| <i>Tuna, tobico, cucumber, avocado, cream cheese</i> | |
| B3. FUTO 3 ^{C,E,G} | 11,50 € |
| Garnelen, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse | |
| <i>Prawns, tobico, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |
| B4. FUTO 4 ^{C,E,G} | 10,50 € |
| Surimi, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse | |
| <i>Surimi, tobico, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |

Sashimi

- | | |
|---|----------------|
| S1. 6 Scheiben Lachs / 6 slices salmon ^C | 15,00 € |
| S2. 6 Scheiben Thunfisch / 6 slices tuna | 17,50 € |
| S3. 3 Scheiben Lachs & 3 Scheiben Thunfisch ^C | 16,00 € |
| <i>3 slices salmon & 3 slices tuna</i> | |

Menüs

MENÜ 1	5 Lachs Nigiri, 1 Lachs Maki ^C <i>5 salmon nigiri, 1 salmon maki</i>	15,00 €
MENÜ 2	6 Nigiri (3 Lachs, 3 Thunfisch), 1 Lachs Maki <i>6 Nigiri (3 salmon, 3 tuna), 1 salmon maki</i>	19,00 €
MENÜ 3	1 Fried-Rolle mit Tempuramantel (6 Stk.), ^{C,D} 4 Nigiri (1 Thunfisch, 1 Seeaal, 2 Lachs) <i>1 Fried roll with tempura (6 pcs.),</i> <i>4 nigiri (1 tuna, 1 eel, 2 salmon)</i>	19,00 €
MENÜ 4	Inside-Out mit Alaska Lachs, außen Tobiko, ^{C,E} 6 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen) <i>Inside-Out with Alaska salmon, outside tobiko,</i> <i>6 Nigiri (2 Salmon, 2 Tuna, 2 Prawns)</i>	24,00 €
MENÜ 5	3 Maki: Avocado, Gurke, Rettich (Vegan) <i>3 Maki: avocado, cucumber, radish</i>	11,90 €
MENÜ 6	Big-Roll Futo 1 (6 Stk.), 7 Nigiri (3 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen) ^{C,E} <i>Big-Roll Futo 1 (6 pcs.),</i> <i>7 Nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)</i>	25,00 €

Menüs

- MENÜ 7** 1 Fried-Roll in Tempura gebacken (6 Stk.),^{D,E} **29,00 €**
 8 Nigiri (2 Lachs^C, 2 Thunfisch^C, 1 Garnelen^E,
 1 Tamago^A, 1 Surimi^E, 1 Avocado)
*1 Fried-Roll baked in Tempura (6 pcs.),
 8 nigiri (2 salmon, 2 tuna, 1 prawn, 1 tamago, 1 surimi, 1 avocado)*
- MENÜ 8** 1 Mini-Sake^{C,D} (Fried-Roll), 1 Scheibe Thunfisch^C, **26,90 €**
(Dreams) 1 Scheibe Lachs^C, 1 Avocado Maki, 1 Alaska Inside-Out^C, Chuka-Salat
*1 Mini-Sake (fried roll), 1 slice tuna, 1 slice salmon,
 1 avocado maki, 1 alaska inside-out, chuka salad*
- MENÜ 9** **für 2 Personen / for 2 person** **49,00 €**
 1 Fried-Roll in Tempura gebacken (6 Stk.),
 1 Big Roll Ruto Lachs (6 Stk.), 1 California Inside-Out^{C,E} (8 Stk.),
 2 Maki (1 Lachs, 1 Thunfisch)^C, 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)^C
*1 Fried Roll baked in tempura (6 pcs.),
 1 Big roll futo salmon (6 pcs.), 1 California Inside-Out (8 pcs.),
 2 maki (1 salmon, 1 tuna), 4 nigiri (2 sake, 2 maguro)*
- MENÜ 10-** **für 3 Personen / for 3 person** **70,00 €**
 1 Fried-Roll in Tempura gebacken^{C,D} (6 Stk.),
 1 Big Roll Futo Thunfisch^C (6 Stk.), 1 Vegetarisch Inside-Out,^L
 1 Gurke Maki, 1 Ebi Maki^E, 1 Lachs Maki^C,
 4 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch),^C
 6 Sashimi (3 Lachs, 3 Thunfisch)^C
*1 Fried roll baked in tempura (6 pcs.),
 1 Big roll futo tuna (6 pcs.), 1 vegetarian Inside-Out,
 1 cucumber maki, 1 ebi maki, 1 salmon maki,
 4 nigiri (2 salmon, 2 tuna),
 6 sashimi (3 salmon, 3 tuna)*

Menüs

MENÜ 11 - für 4 Personen / for 4 person

96,00 €

1 Fried-Roll in Tempura gebacken Thunfisch (6 Stk.),
1 Fried-Roll in Tempura gebacken Chicken (6 Stk.),
Alaska Inside-Out ^C, Ebi Tempura Inside-Out ^{CE},
1 Avocado Maki, 1 Lachs Maki ^C, 1 Tekka Maki ^C,
6 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch ^C, 2 Garnelen ^E)
10 Sashimi (5 Lachs ^C, 5 Thunfisch ⁹)

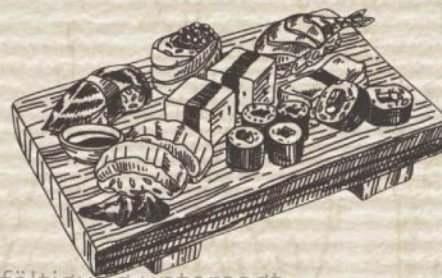
*1 Fried roll with tempura baked tuna (6 pcs.),
1 Fried roll with tempura baked chicken (6 pcs.),
Alaska Inside-Out, Ebi tempura Inside-Out,
1 avocado maki, 1 salmon maki, 1 tuna maki,
7 nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)
10 sashimi (5 salmon, 5 tuna)*

MENÜ 12 - für 6 Personen / for 6 person

146,00 €

1 Lachs Maki ^C, 1 Gurke Maki, 1 Unagi Maki, 1 Ebi Tempura Maki ^{D,E}
5 Lachs Nigiri, 5 Thunfisch Nigiri ^C
1 Chicken Inside-Out, 1 Alaska Inside-Out ^{C,G}
1 Vegetarian Fried Roll ^D, 1 Fired Roll mit Lachs ^{C,D}
1 Big Roll Futo mit Garnellen ^E
10 Lachs Sashimi, 10 Thunfisch Sashimi ^C

*1 salmon maki, 1 cucumber maki, 1 unagi maki, 1 ebi tempura maki
5 salmon nigiri, 5 tuna nigiri
1 chicken inside out, 1 alaska inside out
1 vegetarian fried roll, 1 fired roll with salmon
1 big roll futo with shrimp
10 salmon sashimi, 10 tuna sashimi*



Nachtisch

95. **CREMME BRÛLEE** ^{A,B,G} **6,90 €**
mit Limetten, Zitronengras geschmack überzogener Reispudding aus
with lime, lemongrass flavor coated rice pudding from
96. **CHUOI CHIEN** ^{BL} **5,20 €**
gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen & Sesam
Baked banana with honey, peanuts & sesame
97. **PANNA COTTA** ^{A,G} **5,90 €**
Maracuja oder Himbeere, mit Sahne und Fruchtsoße
Passion fruit or raspberry, with cream and fruit sauce
98. **MOCHI EIS (3 Stk./ 3 pcs.)** **6,90 €**
japanischer Klebreiskuchen mit Eis-Füllung
Japanese sticky rice cake with ice cream filling
a. Matcha - grünes Teepulver / *Green tea powder*
b. Vanille / *Vanilla*
c. Mango/ *Mango*



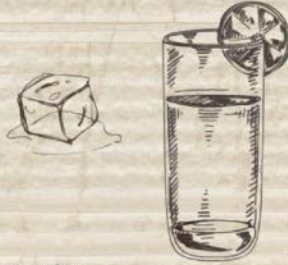
Soft drinks

	0,2l	0,4l
100. Coca Cola ^{1,2,3,4}	3,20 €	4,50 €
101. Coca Cola Light ^{1,2,3,4}	3,20 €	4,50 €
102. Fanta ^{1,3,4}	3,20 €	4,50 €
103. Sprite ^{3,4}	3,20 €	4,50 €
104. Coca Cola Zero ^{1,2,3,4}	3,20 €	4,50 €
105. Ginger Alle	3,20 €	4,50 €
105a. Ginger Bier ^D	3,20 €	4,50 €
106. Tonic Water	3,20 €	4,50 €
107. Spezi	3,20 €	4,50 €
108. Wasser Selters (Still / Prickelnd)	3,20 €	4,50 €
108a. Wasser Selters (Still / Prickelnd) <i>Flasche 0,75l</i>		8,00 €
109. Mineralwasser (mit Kohlensäure)	3,20 €	4,50 €
109a. Mineralwasser <i>Flasche 0,75l</i>		8,00 €



Säfte

	0,2l	0,4l
110. Apfelsaft	3,90 €	4,90 €
111. Apfelschorle	3,90 €	4,90 €
112. Ananassaft	3,90 €	4,90 €
113. Ananasschorle	3,90 €	4,90 €
114. Maracujanektar	3,90 €	4,90 €
115. Maracujaschorle	3,90 €	4,90 €
116. Orangensaft	3,90 €	4,90 €
117. Mangosaft	3,90 €	4,90 €
118. Kiba (Kirsch-Bananensaft)	3,90 €	4,90 €
119. Rhabarbersaft	3,90 €	4,90 €
119a.Rhabarberschorle	3,90 €	4,90 €



Smoothie

120. SINH TO DAU - Strawberry Shake ^G Erdbeere, Joghurt, Milch, Kondensmilch <i>Strawberry, yogurt, milk, condensed milk</i>	0,4l	6,50 €
121. SINH TO MINZE - Mint Shake Frische Minze, Ananassaft, Rohrzucker <i>Fresh mint, pineapple juice, cane sugar</i>	0,4l	6,50 €
122. SINH TO XOAI - Mango Shake ^G Frische Mango, Mangosaft, Kokosmilch, Rohrzucker, Eiswürfeln <i>Fresh mango, mango juice, coconut milk, cane sugar, ice cubes</i>	0,4l	6,50 €



Homemade

130. BERRY DREAMS (gemischte Früchte / blended fruit) 0,4l **6,50 €**

Blaubeeren, Minze, Rohrzucke, Majacujasaft

Blueberries, mint, cane sugar, passion fruit juice

131. CHANH DA LIMO - Lemon Juice

0,4l **5,90 €**

Frischer gepresster Limettensaft, Rohrzucker

Fresh squeezed lime juice, cane sugar

132. ALOE VERA - LIMO

0,4l **5,90 €**

Aloe Vera Nektar mit Honig & Limettensaft

Aloe vera nectar with honey & lime juice

133. SA DA Cold Lemongrass

0,4l **5,90 €**

Zitronengras Ice Tea, Rohrzucker, Limettensaft

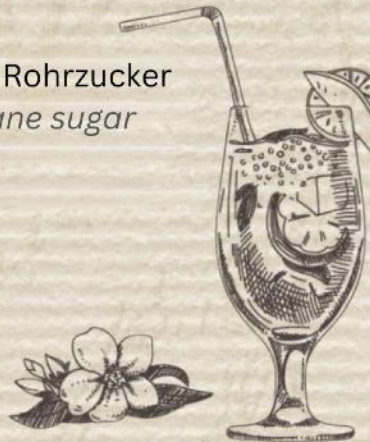
Lemongrass ice tea, cane sugar, lime juice

134. TRA DA - Ice Tea

0,4l **5,90 €**

Grüner Eistee, Limettensaft, Rohrzucker

Green iced tea, lime juice, cane sugar



Tee

- | | |
|--|---------------|
| 140. JASMINTEE - <i>Jasmine tea</i> | 4,50 € |
| 141. GRÜNER TEE - <i>Green tea</i> | 4,50 € |
| 142. PFEPPERMINZ - INGWER TEE
mit frischem Ingwer, Minze, Orange & Honig
<i>with fresh ginger, mint, orange & honey</i> | 4,90 € |
| 143. ZITRONENGRAS TEE
mit frischer Zitronengras, Ingwer, Limette, Orange & Honig
<i>with fresh lemongrass, ginger, lime, orange & honey</i> | 4,90 € |

Vietnamesischer Kaffee

- | | |
|---|---------------|
| 145. CA PHE SUA NONG ^{2,G}
Gefilterter Kaffee mit Kondensmilch
<i>Filtered coffee with condensed milk</i> | 4,50 € |
| 146. CA PHE SUA DA ^{2,G}
Vietnamesischer Eiskaffee
<i>Vietnamese iced coffee</i> | 5,50 € |

Cocktails alkoholfrei

150. STRAWBERRY DREAMS

7,50 €

Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft

Rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice

151. VANILLA DREAMS ^G

7,50 €

Vanillesirup, Granatapfelsirup, Sahne, Maracujasaft

Vanilla syrup, pomegranate syrup, cream, passion fruit juice

152. COCONUT KISS

7,50 €

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Coconut syrup, cream, pineapple juice

153. RASPBERRY COCONUT DREAM (special)

7,50 €

Himbeerpüree, Rohrzuckersirup, Kokossirup, Ananassaft

Raspberry puree, cane sugar syrup, coconut syrup, pineapple juice

154. ALM MIX

7,50 €

Mandelsirup, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft

Almond syrup, cream, orange juice, passion fruit juice

155. SCHNEEWITTCHEN

7,50 €

Vanillesirup, Apfelsirup, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft

Vanilla syrup, apple syrup, pomegranate syrup, passion fruit juice

156. SAN FRANCISCO

7,50 €

Ananassaft, Granatapfelsirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft

Pineapple juice, pomegranate syrup, passion fruit juice, orange juice, lemon juice

Alle können Alkohol hinzugefügt werden +2,00 €

Nur zur digitalen Ansicht – Drucken und Vervielfältigung untersagt

Cocktails

160. MAI TAI ¹

8,90 €

Weisser Rum, brauner Rum, Orange, Triple Sec, Limetten
White rum, brown rum, orange, Triple Sec, lime

161. MOJITO ¹

8,90 €

Rum, frische Limetten, Minze, Rohrzucker & Eiswürfeln.
Rum, fresh lime, mint, cane sugar & ice cubes

162. BLUE OCEAN ¹

9,90 €

Cointreau, Curacou Blue, Grapefruitsaft, Tonic Water & Limetten
Cointreau, Curaçao Blue, grapefruit juice, tonic water & lime

163. MRS. CHAMB

7,90 €

FrISChe Brombeeren, Chambord, Prosecco & Eiswürfeln
Fresh blackberries, Chambord, Prosecco & ice cubes

164. MR. HUGO ¹

7,90 €

Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup,
Limettenscheibe, Eiswürfeln
Prosecco, soda, mint, elderflower syrup, lime slice, ice cubes

Cocktails

165. APEROL ¹

7,90 €

Aperol, Soda, Prosecco, Orange & Eiswürfeln.

Aperol, soda, prosecco, orange & ice cubes

166. TOUCH DOWN

7,90 €

Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft

Apricot brandy, vodka, lemon juice, pomegranate syrup, passion fruit juice

167. LAMBADA ¹

8,90 €

Wodka, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mangosaft, Ananassaft

Vodka, apricot brandy, blue curacao, mango juice, pineapple juice

168. SWIMMING POOL ¹

8,90 €

Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Vodka, blue curacao, coconut syrup, cream, pineapple juice

169. WINTER CAIPI ¹

8,90 €

Limettensaft, Rohrzucker, Pitú, Zimtsirup, Orangensaft

Lime juice, cane sugar, pitu, cinnamon syrup, orange juice

Cocktails

170. RED BERRY FLOWER ¹

Wodka, Rosensirup, Limettensaft,
Erdbeersaft, Maracujasaft

8,90 €

*Vodka, rose syrup, lime juice, strawberry juice,
passion fruit juice*

171. ERDBEERE SPRITZEE ¹

8,90 €

Erdbeersirup, Prosecco, Ginger Ale, frische Erdbeeren

Strawberry syrup, prosecco, ginger ale, fresh strawberries

172. LILLET WILD BERRY ¹

8,90 €

Lillet Waldbeere und frische Himbeeren

Lillet wild berry & fresh raspberries

173. MARY GIN MULE ¹

8,90 €

Tanqueray be Sevilla, Zimtsirup, Orangensaft, Ginger Bier/Minze

*Tanqueray be Sevilla, cinnamon syrup, orange juice,
ginger beer/mint*

174. WINTER COLADA ¹

8,90 €

Brugal Blanco, Apfelkuchen Sirup, Kokossirup, Ananassaft

Brugal Blanco, apple pie syrup, coconut syrup, pineapple juice

175. DEJAVU WILLBERRY

8,90 €

Dejavu Waldbeere und frische Himbeeren

Déjà-Vu with wild berries and fresh raspberries

Bier

BIER VOM FASS

180. Veltins vom Fass ^D	0,3l	3,90 €
181. Veltins vom Fass ^D	0,5l	5,50 €
182. Alster Wasser ^D	0,3l	3,90 €
183. Alster Wasser ^D	0,5l	5,50 €

BIER FLASCHE

184. Maisel's Dunkel (Weizen)	Fl. 0,5l	5,50 €
185. Maisel's Hell (Weizen) ^D	Fl. 0,5l	5,50 €
186. Maisel's Kristall ^D	Fl. 0,5l	5,50 €
187. Veltins Alkoholfrei ^D	Fl. 0,33l	3,90 €
188. Maisel's Alkoholfrei ^D	Fl. 0,5l	5,50 €
189. Saigon Bier ^D	Fl. 0,33l	5,50 €
190. Tiger Bier ^D	Fl. 0,33l	5,50 €
191. Alster Wasser Veltins Alkoholfrei	0,5l	5,50 €

Long Drinks

200. GIN TONIC ¹	8,90 €
Gin, Tonic Water, Eiswürfeln	
<i>Gin, tonic water, ice cubes</i>	
201. NEGRONI ¹	8,90 €
Martini Rosso, Gin, Campari, Soda, Eiswürfeln.	
<i>Martini rosso, gin, campari, soda, ice cubes</i>	
202. WHISKY COLA	8,90 €
Whisky, Cola, Eiswürfeln	
<i>Whisky, cola, ice cubes</i>	
203. CUBA LIBRE	8,90 €
Havana Club, Coca Cola, Eiswürfeln	
<i>Havana Club, Coca Cola, Ice Cubes</i>	
204. DREAM	8,90 €
Gin, Chambord, Triple Sec, Zitronensaft, Rohrzucker	
<i>Gin, Chambord, Triple Sec, lemon juice, cane sugar</i>	

Reisschnaps

210. Lua Moi Reisschnaps ¹	2 cl	3,90 €
211. Nep Moi Klebreisschnaps ¹	2 cl	3,90 €
212. Wodka ¹	2 cl	3,90 €
217. Whisky	2 cl	4,20 €

Wein

WEIßWEIN

220. Grauburgunder trocken	Fl. 0,75l	22,00 €
220a. Weißburgunder trocken ¹	Fl. 0,75l	22,00 €
220b. Chardonnay trocken ¹	Fl. 0,75l	22,00 €
220c. Riesling trocken ¹	Fl. 0,75l	22,00 €
221. Weißburgunder trocken ¹	0,2l	5,90 €
222. Grauburgunder trocken ¹	0,2l	5,90 €
223. Chardonnay trocken ¹	0,2l	5,90 €
224. Riesling trocken ¹	0,2l	5,90 €
225. Weinschorle trocken ¹	0,2l	5,90 €

ROSEWEIN

226. Rose Wein	Fl. 0,75l	22,00 €
227. Portugieser Weissherbst Rose ¹	0,2l	5,90 €

ROTWEIN

228. Merlot trocken ¹	Fl. 0,75l	22,00 €
229. Merlot trocken ¹	0,2l	5,90 €
230. Spätburgunder trocken ¹	Fl. 0,75l	22,00 €
231. Spätburgunder trocken	0,2l	5,90 €
234. Sake		4,90 €
234b. Prosecco	0,2l	5,90 €

Die 14 Hauptallergene



A - Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß .. und Eiererzeugnisse

wie Eigelb, Eiklar, Fischschnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E332 Lecithin (Ei) und E1105=Lysozym (Ei)



B - Erdnüsse

alle Erdnussorten

..und Erdnusserzeugnisse

wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



H-Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse

..und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten

wie entsprechende Nussöl, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



C - Fisch

alle Fischarten

..und Fischerzeugnisse

wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



1-Schwefeldioxid & Sulfite

E220-228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO2)

.. die damit geschwefelten Erzeugnisse

wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, gestrocknetes Gemüse und Trockenobst



J-Sellerie

alle Selleriesorten

..und Sellerieerzeugnisse

wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



D-Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme

..und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide

wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Grünkern, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



K-Senf

alle Senfsorten

..und Senferzeugnisse

wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföle, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



E-Krebstiere

alle Arten von Krebstieren

z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ..und Krebstiererzeugnisse wie Krebsspulver, Krebssmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



L-Sesamsamen

alle Sesamsamen

..und Sesamerzeugnisse

wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



F-Lupinen

alle Lupinensorten

..und Lupinerzeugnisse

wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



M-Soja

alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse

wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflöckchen, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



G-Milch

alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd .. und Milcherzeugnisse

wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchkpulver, Molke, Milcheiweiß, Kaseinate, Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



N-Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren

z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken

..und Weichtiererzeugnisse

wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce



Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatzugabe-frei zubereitet werden.

ZUSATZSTOFFE: 1. mit Farbstoff - 2. koffeinhaltig - 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