



# MENÜ



MESSAGE ME ON WHATSAPP

+4915758118999



# MITTAGSKARTE - Lunch Menu

11.30 – 15:00 UHR, Mo-Fr ausser Samstags, Sonntags und Feiertage

11.30am – 3pm, Mon-Fri excluding Saturdays, Sundays and public holidays

## SUSHI

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| T1. 8 Stk. Mango Maki<br>8 Stk. Gurken Maki<br>8 Stk. Avocado Maki   | 12,50€ | T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki <sup>B</sup><br>8 Stk. Tuna Maki<br>8 Stk. Avocado Maki <sup>F</sup> | 13,50€ |
| T3. Kross gebratene Tempura Rolls <sup>I</sup> mit Butterfisch oder Lachs,<br>Avocado, Philadelphia, serviert mit Salsa Roja und Sesam Dressing <sup>B,F</sup> |        |   | 13,50€ |
| T4. 8 Stk. Inside Out California<br>8 Stk. Gurken Maki<br>2 Stk. Lachs Nigiri <sup>1,2,4,B,C</sup>   | 13,90€ | T5. 8 Stk. Inside Out Alaska<br>8 Stk. Gurken Maki<br>2 Stk. Tuna Nigiri <sup>B</sup>                 | 14,50€ |

## WARME GERICHTE

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
| T6. <b>Frühlingsrollen</b>  | 6,50€  | T9. <b>Hühnerbrust</b>  | 12,90€ |
| knusprige Reispapierrollen nach Oma's<br>Rezept mit Huhnfüllung <sup>A</sup>  |        | würzige gebratene Streifen von<br><b>Hühnerbrustfilet</b> mit <b>Zitronengras</b> ,<br>knackigem Salat und Limetten Dip <sup>O</sup> , Erdnuss <sup>H</sup><br>Koriander, serviert mit Duftreis |        |
| T7. <b>Hanoi Pho</b> <sup>O,P</sup>   |        | T10. <b>Mango - Curry</b>   | 12,90€ |
| traditionelle vietnamesische<br>Reisbandnudelsuppe mit aromatischer<br>Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander,<br>Sojasprossen, wahlweise mit: |        | <b>Hühnerbrustfilet</b>   |        |
| <b>a. Tofu</b> <i>tofu</i>  | 11,50€ | mit frischem Gemüse, knackigem Salat,<br>serviert mit Duftreis  |        |
| <b>b. Huhn</b> <i>chicken</i>   | 13,50€ | T11. <b>Ente kross</b> <sup>I</sup>   | 14,90€ |
| <b>c. Rind</b> <i>beef</i>  | 14,50€ | gebraten in <b>Erdnuss Sauce</b> <sup>D,H</sup> mit frischem<br>Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis  |        |
| T8. <b>Tofu</b> <sup>M,O</sup>  | 11,90€ | T12. <b>Ente kross</b> <sup>I</sup>   | 14,90€ |
| mit frischem Saisongemüse, Ingwer,<br>Knoblauch, <b>Soja Sauce</b> , serviert mit Duftreis  |        | gebraten in <b>Soja Sauce</b> <sup>M,O</sup> mit frischem<br>Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis   |        |

# VORSPEISEN - Starters

## KLEINE SUPPEN - Small soups

### 1. MISO SUPPE - Miso Soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, dazu:

*a traditional japanese soup with soybean paste, seaweed, spring onions and:*

- |                              |               |              |
|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>a. Tofu</b> <sup>M</sup>  | <i>tofu</i>   | <b>6,90€</b> |
| <b>b. Lachs</b> <sup>B</sup> | <i>salmon</i> | <b>7,50€</b> |

### 2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup <sup>O</sup>

Kräftige Kokos-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, asiatischen Gewürzen mit:

*strong coconut broth with fresh mushrooms, tomatoes, asian herbs with:*

- |                                 |                |              |
|---------------------------------|----------------|--------------|
| <b>a. Tofu</b> <sup>M</sup>     | <i>tofu</i>    | <b>6,90€</b> |
| <b>b. Huhn</b> <sup>M</sup>     | <i>chicken</i> | <b>7,50€</b> |
| <b>c. Garnelen</b> <sup>C</sup> | <i>prawns</i>  | <b>7,90€</b> |
| <b>d. Lachs</b> <sup>B</sup>    | <i>salmon</i>  | <b>7,50€</b> |



### 3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup <sup>O,P</sup>

Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft, dazu:

*Spicy lemon grass, fresh vegetables, Tom Yam paste, lemon leaves, lime juice and:*

- |                                 |                |              |
|---------------------------------|----------------|--------------|
| <b>a. Huhn</b> <sup>M</sup>     | <i>chicken</i> | <b>6,90€</b> |
| <b>b. Garnelen</b> <sup>C</sup> | <i>sprawns</i> | <b>7,90€</b> |

## FINGER FOOD

### 4. SOMMERROLLEN <sup>M,F</sup> (4 Stk.)

Frischer Salat, grüne Gurke, Sesam und Reispnudeln, eingewickelt im Reispapier, serviert mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dip<sup>o</sup>, dazu:

*Fresh salad, cucumber, sesame and rice noodles, wrapped in rice paper, served with a light Lime-Herb-Dip, and :*

a. Tofu <sup>M</sup>	<i>tofu</i>	6,50€
b. Huhn	<i>chicken</i>	6,90€
c. Garnelen <sup>c</sup>	<i>prawns</i>	7,90€
d. Lachs	<i>salmon</i>	6,90€

### 5. FRÜHLINGSROLLEN – Spring Rolls <sup>A</sup>

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Limettem-Kräuter-Dip<sup>o</sup> und Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

*Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Lime-Herb-Dip<sup>o</sup> Sweet-Sour-Chili-Sauce and :*

a. vegetarisch (6 Stk.)	<i>vegie</i>	6,50€
b. Huhn (4 Stk.)	<i>chicken</i>	6,90€
c. Garnelen (4 Stk.)	<i>prawns</i>	7,50€

### 6. EDAMAME <sup>M</sup> 7,50€

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

*Green baby soybeans, cooked and served with sea salt*

### 7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS <sup>M</sup> 8,50€

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße <sup>D,H</sup> und frischem Salat

*2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad*



## 8. EBI TEMPURA <sup>C,1</sup>

7,50€

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 <sup>F,1</sup>

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit einer dunklen Sojasauce <sup>F</sup>, gefüllt mit Gemüse, dazu:

*Steamed asian dumplings, served with a dark soy sauce, filled with vegetables and:*

a. Tofu <sup>M</sup> (6 Stk.)

*tofu*

6,50€

b. Garnelen <sup>C</sup> (5 Stk.)

*prawns*

6,90€



## 90. GYOZA <sup>F,1</sup>

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

*japanese dumplings for every taste and:*

a. vegetarisch (6 Stk.)

*veggie*

6,50€

b. Huhn (5 Stk.)

*chicken*

6,90€



## 10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle <sup>M,F</sup>, Ebi Tempura <sup>C,1</sup> und Indochina Dumplings <sup>M,F</sup>

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

**für 2 Personen  
je weitere  
Person**

*for 2 people  
with every further  
person (each)*

16,90€

+7,50€



## SALATE - Salads



### 11. GRÜNER PAPAYA 11,90€

Knackige grüne Papayastreifen, Karottenstreifen, Tomaten Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing

*Crispy green papaya strips, carrot strips, tomatoes, peanuts, and lime-chili dressing*

### 12. MANGO MIX 11,90€

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 <sup>O, H, M</sup>

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, Sojasprossen und Limetten-IngwerDressing, dazu:

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

**a. Tofu <sup>M</sup>** *tofu* 11,50€

**b. Huhn** *chicken* 11,90€

### 15. TATAR AVOCADO <sup>F, L, M</sup>

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

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

**a. rohem Lachs <sup>B</sup>** *raw salmon* 11,50€

**b. rohem Thunfisch <sup>B</sup>** *raw tuna* 11,90€

### 16. SEETANGSALAT <sup>B, F, M</sup> 9,90€

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

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



# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES

### 19. Tokyo Surf and Turf <sup>M, D</sup>

21,90€

Feines Rindersteak (200 g) serviert mit Süßkartoffeln und einer aromatischen Teriyaki-Limetten-Sauce und frischem Salat

*Tender Beef Steak (200 g) served with sweet potatoes, a flavorful teriyaki-lime sauce, and fresh salad*



## 20. PHO HANOI SUPPE <sup>O, P</sup>

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche! Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen<sup>F</sup>

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

- |                             |                |               |
|-----------------------------|----------------|---------------|
| <b>a. Tofu</b> <sup>M</sup> | <i>tofu</i>    | <b>15,90€</b> |
| <b>b. Huhn</b>              | <i>chicken</i> | <b>16,50€</b> |
| <b>c. Rind</b>              | <i>beef</i>    | <b>17,50€</b> |



## 21. BANGKOK TOM YAM <sup>O, P</sup>

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

*Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with lemon grass, aromatic ginger, tamarind and :*

- |   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| <b>a. Lachs</b> <sup>M</sup>                | <i>salmon</i>  | <b>17,50€</b> |
| <b>b. Meeresfrüchten</b> <sup>B, C, N</sup> | <i>seafood</i> | <b>18,50€</b> |



## 22. SAIGON CURRY<sup>o</sup> (leicht scharf)

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, frischen Kräutern, Duftreis, dazu:

*slightly spicy creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, fresh herbs, rice and:*

<b>a. Tofu<sup>M</sup></b>	<i>tofu</i>	<b>15,90€</b>
<b>b. Huhn</b>	<i>chicken</i>	<b>16,50€</b>
<b>c. knuspriger Ente<sup>l</sup></b>	<i>crispy duck</i>	<b>18,50€</b>
<b>d. gegrillter Ente</b>	<i>grilled duck</i>	<b>19,50€</b>
<b>e. großen Garnelen<sup>c</sup></b>	<i>big prawns</i>	<b>19,50€</b>
<b>f. Lachs</b>	<sup>c</sup> <i>grilled salmon</i>	<b>18,50€</b>



## 23. MEKONG LEMON GRASS<sup>o, M</sup>

Reisfadennudeln mit Zitronengras, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

*Rice noodles with lemon grass, crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and:*

<b>a. Huhn</b>	<i>chicken</i>	<b>16,50€</b>
<b>b. Rind</b>	<i>beef</i>	<b>17,50€</b>
<b>c. gegrillter Ente</b>	<i>duck</i>	<b>18,90€</b>
<b>d. gegrillten Garnelen</b>	<i>grilled prawns</i>	<b>19,90€</b>



## 24. PNOM PENH PEANUTS <sup>D, F, H</sup>

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit frischem Salat und Duftreis, dazu:  
*Crunchy Wok vegetables in creamy Peanut Sauce with fresh salads, served with rice and:*



- |  |                     |               |
|--|---------------------|---------------|
| <b>a. Tofu</b> <sup>M</sup>            | <i>tofu</i>         | <b>15,90€</b> |
| <b>b. Huhn</b>                         | <i>chicken</i>      | <b>16,50€</b> |
| <b>c. knuspriger Ente</b> <sup>1</sup> | <i>crispy duck</i>  | <b>18,50€</b> |
| <b>d. gegrillter Ente</b>              | <i>grilled duck</i> | <b>18,90€</b> |



## 25. VIENTIANE SOY <sup>F, M, O, 4</sup>

Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

*Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice and:*

- |  |                     |               |
|--|---------------------|---------------|
| <b>a. Tofu</b> <sup>M</sup>            | <i>tofu</i>         | <b>16,50€</b> |
| <b>b. Medium-Rind</b>                  | <i>medium beef</i>  | <b>17,50€</b> |
| <b>c. knuspriger Ente</b> <sup>1</sup> | <i>crispy duck</i>  | <b>18,50€</b> |
| <b>d. gegrillter Ente</b>              | <i>grilled duck</i> | <b>18,90€</b> |

## 26. PHUKET FISH <sup>B, F, M, O, 4</sup>

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saison Gemüse, Pak Choi, grünem Spargel in dunkler Sojasauce und Reis, dazu: *Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice*

<b>a. gegrilltem Lachs</b> <sup>B</sup>	<i>grilled salmon</i>	<b>18,90€</b>
<b>b. gegrilltem Thunfisch</b> <sup>B</sup>	<i>grilled tuna</i>	<b>20,90€</b>
<b>c. gegrilltem Butterfisch</b> <sup>B</sup>	<i>grilled butter fish</i>	<b>18,90€</b>
<b>d. gegrillten Garnelen</b>	<i>grilled prawns</i>	<b>21,90€</b>



## 27. FLYING SINGAPORE <sup>D, H, F</sup>

“Fliegende“ Nudeln <sup>1</sup> mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

*Flying Noodles <sup>1</sup> with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:*

<b>a. Tofu</b> <sup>M</sup>	<i>tofu</i>	<b>15,90€</b>
<b>b. Huhn</b>	<i>chicken</i>	<b>16,50€</b>
<b>c. knuspriger Ente</b> <sup>1</sup>	<i>crispy duck</i>	<b>18,90€</b>
<b>d. gegrillten Garnelen</b>	<i>grilled prawns</i>	<b>17,90€</b>



## 28. GEBRATENE NUDELN <sup>A,P</sup> – Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:  
*with egg, vegetables, fresh Salad-Mayo and :*

**a. Hühnerbrust – Würzig gebraten mit Zitronengras <sup>M</sup>** 16,90€  
*Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass*

**b. Rindfleisch – Würzig gebratene mit Zitronengras <sup>M</sup>** 17,90€  
*Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass*

**c. Knusprige Ente <sup>1</sup>** *crispy duck* 18,90€

**d. gegrillter Ente** *grilled duck* 18,90€

**e. Tofu** *tofu* 16,50€



## 29. GEBRATENER REIS <sup>A,P</sup> – Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:  
*with egg, vegetables, fresh Salad and Mayo and :*

**a. Hühnerbrust – Würzig gebraten mit Zitronengras <sup>M</sup>** 16,90€  
*Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass*

**b. Rindfleisch – Würzig gebratene mit Zitronengras <sup>M</sup>** 17,90€  
*Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass*

**c. Knusprige Ente <sup>1</sup>** *crispy duck* 18,90€

**d. gegrillter Ente** *grilled duck* 18,90€

**e. Tofu** *tofu* 16,50€



# KINDERTELLER - KID'S MEAL

## 39. PFANNENUDELN - Wok Noodle <sup>A,P</sup>

mit Ei und Gemüse, dazu: *with egg and vegetables and :*

**a. vegetarisch** *vegie* **7,90€**

**b. Huhn** *chicken* **8,90€**

## 40. PFANNENREIS - Wok Rice <sup>A,P</sup>

mit Ei und Gemüse, dazu: *with egg and vegetables and :*

**a. vegetarisch** *vegie* **7,90€**

**b. Huhn** *chicken* **8,90€**

## 41. Drachenfutter - Dragon Bites

Süßkartoffeln oder Pommes und buntem Gemüse, mit:

*Sweet potatoes and mixed vegetables with:*

**a. knusprigem Huhn** *vegie* **8,90€**

**b. knuspriger Ente** *chicken* **9,90€**





**SUSHI KARTE**

# SUSHI MIX

## M1. MAKI MIX <sup>B, F, M</sup>

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

18,50€

## M2. SAKE TSUNAMI

8 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Sake Nigiri

21,90€

## M3. CRISPY ROCKET <sup>B, I, F, M</sup>

8 Stk. Sake Crunchy Roll  
4 Stk. Nigiri

24,90€



## M4. BLAZING LOVE <sup>B, I, F, M</sup>

8 Stk. Crispy Tiger  
4 Stk. Nigiri

24,90€





### M5. KAMASUTRA <sup>B, I, F, M</sup>

54,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

4 Stk. Nigiri

8 Stk. Freestyle Special Roll

8 Stk. Salmon Crunchy Roll

8 Stk. Kappa Maki

8 Stk. Sake Maki

Algensalat / Seaweed salad

### M6. ROBU INVASION <sup>B, I, F, M</sup>

65,00€

für 3 Pers. / for 3 persons

6 Stk. Nigiri

8 Stk. Tuna Tempura

8 Stk. Freestyle Special Roll

8 Stk. Alaska Roll

8 Stk. Sake Maki

8 Stk. Kappa Maki

8 Stk. Tuna Maki

Algensalat / Seaweed salad



### M7. LOVER PLATTE <sup>B, I, F, M</sup>

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

### M8. VEGIE PLATTE <sup>I, F, M</sup>

39,90€

für 2 Pers. / for 2 persons

8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll

16 Stk. Veggie Maki Mix

2 Stk. Avocado Nigiri

8 Stk. Veggie Inside Out Roll

Algensalat / Seaweed salad



# DONBURI - Sushi Bowls

## GLÜCKSSCHALE – Lucky Bowl

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-ingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat <sup>M</sup>, 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:*

<b>D1. knuspriger Tofu</b> <sup>M,F</sup>	<i>fried tofu</i>	<b>15,90€</b>
<b>D2. Teriyaki Huhn</b> <sup>F</sup>	<i>Teriyaki chicken</i>	<b>16,50€</b>
<b>D3. frischer Lachs</b> <sup>B,F</sup>	<i>fresh salmon</i>	<b>17,50€</b>
<b>D4. frischer Thun fisch</b> <sup>B,F</sup>	<i>fresh tuna filet</i>	<b>18,50€</b>
<b>D5. Teriyaki Aal</b> <sup>1, 2, 4, F</sup>	<i>Teriyaki eel</i>	<b>18,50€</b>
<b>D6. Sea Food Bowl</b> <sup>1, 2, 4, B, C, F, I, M, N</sup>		<b>20,50€</b>

*frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel*



## TEMPURA ROLLS <sup>I, F</sup>

Alle Crunchy Rollen werden mit Sakurakresse, Guacamola, Wakame Salat <sup>M</sup>  
Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

*All Crunchy Rolls are served with Sakura daikon, Guacamola, Wakame salad, <sup>M</sup>  
Unagi-Mayo-Sauce*

### C35. CRUNCHY VEGI <sup>A, I, F</sup> 14,50€

Avocado, Gurke, Spargel  
*Avocado, cucumber, asparagus*

### C36. TUNACADO <sup>A, B, I, F</sup> 16,50€

Thunfisch, Avocado, Philadelphia  
*Tuna, avocado, philadelphia cream cheese*



### C37. ABURI SALMON <sup>A, B, I, F</sup> 16,50€

Lachs, Avocado, Philadelphia  
*Salmon, avocado, philadelphia*

### C39. BUTTERFISCH TEMPURA <sup>A, N, I, F</sup> 15,50€

Butterfisch, Avocado, Philadelphia  
*Butter fish, avocado, philadelphia*

### C38. HOTATEGI TEMPURA <sup>A, N, I, F</sup> 17,90€

Jakobsmuscheln, Avocado,  
Philadelphia  
*Scallops, avocado, philadelphia*

### C40. CHICKEN TEMPURA <sup>A, N, I, F</sup> 16,50€

Hähnchen, Avocado, Gurke, Philadelphia  
*Chicken, avocado, cucumber, philadelphia*

## SASHIMI

**D55. SASHIMI TUNA<sup>B</sup>** 20,50€

8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat

*8 tuna slices on seaweed salad*

**D56. ABURI TUNA<sup>A,B</sup>** 21,50€

8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat

*8 tuna slices flamed on seaweed salad*

**D57. SASHIMI SALMON<sup>B</sup>** 19,50€

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat

*8 salmon slices on seaweed salad*

**D58. ABURI SALMON<sup>A,B</sup>** 20,50€

8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat

*8 salmon slices flamed on seaweed salad*



## NIGIRI – 2 STK

**A1. ABURI MAGURO** <sup>B</sup>  
Thunfisch flambiert *flambéed tuna*

7,20€



**A2. ABURI SAKE** <sup>B</sup>  
Lachs flambiert *flambéed salmon*

6,90€



**A3. ABURI GAI** <sup>B</sup>  
Jakobsmuscheln flambiert *flambéed scallops*

7,50€



**A4. KANI** <sup>1,2,4</sup>  
Surimi *Surimi*

5,90€



**A5. SAKE** <sup>B</sup>  
Lachs *Salmon*

6,50€



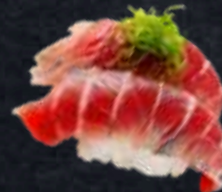
**A6. ANAGO** <sup>1,2,4</sup>  
Salzwasseraal gegrillt *grilled sea eel*

7,20€



**A7. MAGURO** <sup>B</sup>  
Thunfisch *tuna*

6,90€



**A8. HOOTATEGAI** <sup>N</sup>  
Jakobsmuscheln *scallops*

7,20€



**A9. EBI** <sup>C</sup>  
eingelegte Garnelen *pickled prawns*

6,50€



## MAKI – 8 STK



### M21. AVOCADO

Avocado

5,50€

### M22. SAKE<sup>B</sup>

Lachs *salmon*

6,30€

### M23. EBI<sup>C</sup>

eingelegte Garnelen *pickled prawns*

6,30€



### M24. TEKKA<sup>B</sup>

Thunfisch *tuna*

6,30€

### M25. ANAGO<sup>1,2,4</sup>

Salzwasseraal gegrillt *grilled sea eel*

6,90€



### M26. FRIED EBI<sup>1</sup>

gebackene Garnelen *fried king prawns*

7,90€

### M27. KAPPA

Gurke *cucumber*

5,30€



### M28. SALMON SKIN<sup>B</sup>

Lachshaut gebacken *grilled salmon skin*

6,30€

### M29. MANGO

Mango

5,50€

## INSIDE OUT ROLLS – 8 STK

**B26. GIE** <sup>F, I</sup> 10,90€  
Gurke, Avocado, Mango, Sesam  
*cucumber, avocado, mango, sesame*

**B30. CKEN** <sup>B, F</sup> 11,50€  
Hähnchen, Gurke, Sesam  
*chicken, cucumber, sesame*

**B31. ALASKA** <sup>B, F</sup> 11,50€  
Lachs, Avocado, Sesam  
*salmon, avocado, sesame*

**B32. CALIFORNIA** <sup>B, C, F, I, 2, 4</sup> 11,00€  
Surimi, Avocado, Sesam  
*Surimi, Avocado, Sesam*

**B33. GURO** <sup>B, F</sup> 11,90€  
Thunfisch, Avocado, Sesam  
*tuna, avocado, sesame*



**B34. ANAGO** <sup>1, 2, 4, F</sup> 12,50€  
Salzwasseraal, Gurke, Sesam  
*sea eel, cucumber, sesame*

**B35. HOTATEGAI** <sup>N, F, I</sup> 13,50€  
Jakomuscheln, Avocado im  
Tempuramantel, Sesam  
*scallops, avocado in Tempura coat, sesame*

**B36. SALMON SKIN** <sup>F</sup> 11,50€  
Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam  
*grilled salmon skin, cucumber, sesame*

**B37. EBI TEMPURA** <sup>F, I</sup> 11,50€  
Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam  
*fried prawns, avocado, sesame*



## SPEZIAL ROLLS

### D47. CRISPY TIGER<sup>B, I, F</sup> 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<sup>B, I, F</sup> 16,90€ TEMPTATION

Avocado im Tempuramatel, Mango, Gurke, Philadelphia, Lachsmantel

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

### D49. MAMA EBI<sup>B, C, F</sup> 16,90€

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt, Sesam

*grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns, sesame*



### D50. SAKE FANCY<sup>B, F</sup> 16,50€

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

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

### D51. BALZING TUNA 17,50€

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam<sup>B, D, G, F, I, 2, 4</sup>

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

### D52. FUTO NIJI<sup>B, F</sup> 17,50€

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

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



# DESSERTS

## 31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM <sup>A, D</sup> 6,90€

Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben

*Home-made mango ice cream with mango slices*

## 32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAMA <sup>A, D</sup> 6,90€

Matcha-Eiskugeln

*Match tea ice cream balls*

## 33. SESAMBÄLLCHEN <sup>F, I</sup> - Sesame Balls 6,90€

hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste & Honig

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

## 34. GEBACKENE BANANE <sup>F, I</sup> - Fried Banana 6,90€

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

*home-made fried banana with honig*

## 35. MOCHI EIS <sup>F</sup> 6,90€

Verschiedene Geschmacksrichtungen:

**Mango - Black Sesam - Matcha mit Karamell-Sauce & Sesam**

*with these flavors: **Mango - Black Sesam - Matcha** with caramel sauce and sesame*





# GETRÄNKE - Drinks

## N1. Homemades

Lemonade Spritzers 6,5€

1. Da Chanh Limo
2. Ginger Cooler
3. Berry Punch
4. Ipanema
5. Tokyo Yuzu

Shots Rum, Gin, Vodka + 2€

Iced Tea 6,5€

6. Ha Long Island Iced Tea
7. Lychee Iced Tea
8. Matcha Kiwi Iced Tea

Lassi 5,5€

9. Mango Lassi
10. Avocado Lassi



### N3. Saft & Schorle

Apfel, Orange, Maracuja,  
Johannesbeere, Guava  
Rhababer, Mango, Lychee

	0,2L	0,4L
Saft	3,5€	5,5€
Schorle	3€	4,5€

### N4. Wasser & Soft Drinks

1. Wasser (Frankenbrunnen)

	0,2L	0,4L	Fl. 0,75L
1. Wasser (Frankenbrunnen)	3€	4€	5,9€

2. SoftDrinks

2. SoftDrinks	3,5€	4,5€
---------------	------	------

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi,  
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

### N5. HEISSER TEE

4,5€

1. Frischer Sencha-Zitronengrass
2. Frischer Ingwer-Limette mit Orange
3. Frischer Jasmin-Thai-Basilikum
4. Chai-Zimt

### N6. Kaffee

1. Black	3,5€	4. Cappuchino	4€
2. Espresso	3€	5. Latte Machiato	4€
3. Espresso Doppio	4€	6. Heiße Schoko	4€

Mit Storath Praline + 1,8€

## N7. Bier

4,5€

### Vom Fass 0,5L

1. Schederndorfer Landbier
2. Helles Lager
3. Pils

### Mischbier

7. Radler (süß / sauer)
8. Diesel (Cola Bier)



### Flasche 0,5L

4. Hefeweizen
5. Hefeweizen alkoholfrei
6. Pils alkoholfrei
9. Cola Weizen
10. Russen (Weizen Limo)



### Imported Flasche 0,33L

11. SinghaBeer
12. Saigon Beer

## N8. Cocktails & Longdrinks

7,5€

1. Aperol Spritz
2. Gin Tonic
3. Whisky Coke
4. Vodka Lemon
5. Hanoi Mojito
6. Lillet Wild Berry
7. Hugo
8. Long Island Iced Tea



## N10. Weine

### Weisswein

	0,1L	0,25L	Flasche
1. Bacchus - <i>fruchtig</i>	4,5€	6,9€	19,9€
2. Silvaner - <i>trocken</i>	4,5€	6,9€	19,9€
3. Nachschlag - <i>trocken</i>	5,5€	7,9€	22,9€
4. <i>Lugana</i> - <i>trocken</i>	5,5€	7,9€	22,9€
5. <i>Weinschorle</i>	3,5€	4,9€	

### Rotwein / Rotling / Rosé

	0,1L	0,25L	Flasche
1. Merlot - <i>trocken</i>	4,5€	6,9€	19,9€
2. Cuveé "Fritz" - <i>trocken</i>	4,5€	6,9€	19,9€
3. Rotling	4,5€	6,9€	19,9€
4. Rosé	4,5€	6,9€	19,9€

## N11. Spirituosen

	0,2CL	3,9€
1. Brände		
2. Liköre		
3. Geister		
4. 7-Hügel-Tropfen		
5. Ramazotti		
6. Nep Moi		



# Allergene / Zusatzstoffe

Allergenic additives

*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

B. Fisch/fish

C. Schalentiere / shellfish

D. Milch/milk

E. Sellerie/celery

F. Sesam/sesame

G. Sulfit/sulfite

H. Erdnüsse/ peanuts

I. Gluten/gluten

J. Lupine/lupine

K. Schalenfrüchte / nuts

L. Senf/mustard

M. Soja/soy

N. Weichtiere / molluscS

O. Fischsoße / fish sauce

P. Hühnerbrühe / chicken broth

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



**KINGKAI**

ASIA RESTAURANT  
& BIERGARTEN