

# TAPAS

(Alle Tapas für 5,5€, kleine Schüssel Jasmin Reis 2,5€, Schüssel Reis für ca. 4 Personen 9,0€)

- 1. Back in Hanoi** (Frühlingsrollen; zwei gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Karotten, Tofu, Sojabohnen, serviert mit einem hausgemachten Süß-Sauer-Dip)
- 2. Sommerrollen** (Sommerrollen; zwei Reispapierrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Tofu, Reisbandnudeln und serviert mit hausgemachtem Erdnuss-Dip)
- 3. Wan Tan Chien** (drei gebackene Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Shiitake Pilzen und gemischtem Salat, dazu serviert mit einem hausgemachten Dip)
- 4. Gedämpfte Herrlichkeit** (vier gedämpfte Gyozas, die mit einer Chili-Mayo und Teriyakisauce überzogen werden, verfeinert mit Sesam)
- 5. Die innere Ruhe** (vier gebackene Gemüsedumplings mit Süß-Sauer-Dip)
- 6. Kikeriki** (zwei veg. Hähnchenkeulen aus Seitan mit hausgemachten Dip)
- 7. Wie alles begann** (zwei Tofuspieße überzogen mit einer herzhaften Erdnusssoße und salzig, gerösteten Erdnüssen)
- 8. Pimp my shrimp** (zwei gebackenen, veg. Garnelen ummantelt von grünen Reisflocken)
- 9. Edamame** (Edamame; überstreut mit Meersalz)
- 10. Gurkensalat** (Gurkensalat verfeinert mit Koriander, Knoblauch, Sesam und in einer würzigen Limetten-Soja-Dressing eingelegt)
- 11. Tropische Lust** (Mangosalat bestehend aus dünnen Mango- und Karottenstreifen, verfeinert mit Koriander und Erdnüssen; eingelegt in einer Mango-Limettensoße)
- 12. Avocadosalat** (Avocadosalat; frischer Salat mit Avocadoscheiben, Möhren, Mais, Gurken verfeinert mit Sesam und einer hausgemachten Sesamsauce)
- 13. Kim Chi** (Kim Chi; eingelegtes Chinakohl nach koreanischer Art, leicht scharf)
- 14. Wakame Salat** (exotischer Seetangsalat verfeinert mit Sesam und einem Limetten-Chili-Dressing)
- 15. Wok'n Roll Pak Choi** (knackiges Pak Choi mit Knoblauch, Pfeffer und frischen Kräutern im Wok geschwenkt)
- 16. Tofu- Tomato Bliss** (Seidiger Tofu in einer würzigen Tomatensoße verfeinert mit Lauchzwiebeln und Schalotten)
- 17. Tofu Temptation** (würziges Tofu, dass im Wok mit Bohnen und Knoblauch in Sojasauce angebraten wird)
- 18. Dancing in the wok-light** (Pilzpfanne aus Champignons und Kräuterseitlinge, die im Wok mit Sojasauce und Pfeffer verfeinert werden)
- 19. Mr. Potato** (kleine Kartoffelstückchen, die im Wok mit Koriander, Schalotten, Lauchzwiebeln, Tomaten und Pfeffer geschwenkt werden)
- 20. La Lot Delight** (drei hausgemachte La Lot Rollen aus Tofu, Austernpilze, Lauchzwiebeln und Schalotten, die in Betelblättern umwickelt und gegrillt sind)
- 21. Soup Wan Tan** (genussvolle Gemüsebrühe mit 3 Wan Tans und verschiedensten Gemüse der Saison)
- 22. Cocos Soup** (pikante Kokossuppe aus saisonalen Gemüse)
- 23. Soup Tom Yum Gung** (leicht scharfe und würzige Gemüsebrühe aus Galgantwurzeln und frischem Gemüse)
- 24. Kartoffelzauber** (Trüffelkartoffelpüree; hausgemachtes Kartoffelpüree mit Trüffel verfeinert)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unserer Servicepersonal nach der Allergen-Tabelle.

# HAUPTSPEISEN

## BOWLS:

### 30. Good Life Bowl – 13,9€

(Reisbowl mit einem Soßenmix aus Pad Thai und Samba Oelek, dazu mariniertes Seitan, Erbsen, Pilze, Karotten, Paprika, Zucchini, Pak Choi, Rettich, Sojabohnen und Rote Bete)

### 31. Geheimnisvolle Fantasie – 14,9€

(Reisbowl mit Teriyaki und Pilzsoße, dazu eine knusprige, veg. Ente aus Seitan, Pilze, Karotten, Zucchini, Paprika, Pak Choi, Rettich, Sojabohnen und Rote Bete)

### 32. Curry Tofu

(Reisbowl mit hausgemachter Currysauce, Tofu und Seitan nach Wahl und knackigem Gemüse der Saison)

+ Tofu – 11,9€

+ veg. Hähnchen – 13,9€

+ veg. Ente – 14,9€

### 33. Chipmunk Bowl

(Reisbowl mit einer cremigen Erdnusssauce, Tofu und Seitan nach Wahl, dazu Pilze, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Chinakohl und Erdnüsse)

+ Tofu – 11,9€

+ veg. Hähnchen – 13,9€

+ veg. Ente – 14,9€

## NOODLES:

### 40. Pfad der Liebe

(japanische Udonnudeln in hausgemachter Yakiniku Soße und Samba Oelek, dazu frisches Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Bohnen, Sellerie, Karotten und Pak Choi) – leicht scharf

+ Tofu – 11,9€

+ veg. Hähnchen – 13,9€

+ veg. Ente – 14,9€

### 41. Pho You – 10,9€

(Reisbandnudeln in Wurzelgemüsebouillon mit veg. Wurst, Pak Choi, Shiitake Pilzen und frischen Kräutern, wie Koriander und Lauchzwiebeln)

### 42. Fernweh – 13,9€

(Bun Bo Nam Bo; Reisfadennudeln serviert mit veg. Rind, Erdnüssen, Koriander, und frischem Salat in einer frischen, hausgemachten Limettensauce)

## DISHES:

### 50. Glory Duck – 13,9€

(Gebratene, veg., Ente serviert mit Reis, Brokkoli, Pak Choi, Ingwer, Peperoni, Aubergine, Basilikum, Möhren, Paprika und Sojasprossen, dass im Wok geschwenkt wird) – leicht scharf

### 51. Surf And Turf – 15,9€

(Reis mit einer pikanten Zitronengrassauce, dazu veg. Garnelen, zerkleinertes Zitronengras, Knoblauch, Peperoni, Brokkoli, Basilikum, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Möhren) – leicht scharf

# SUSHI

## MAKI: 6STK.

### 60. Kappa Maki – 4,2€

(Reis, Gurke, Sesam)

### 61. Sake Maki – 4,4€

(Reis, veganer Lachs)

### 62. Tuna - Avocado Maki – 5,7€

(Reis, veganer Thunfisch)

### 63. Avocado Maki – 4,4€

(Reis, Avocado)

### 64. Asupara Maki – 4,5€

(Reis, Spargel)

### 65. Sake Avocado Maki – 5,3€

(Reis, veganer Lachs, Avocado)

### 66. Inari Maki – 4,5€

(gebackenes Tofu, Sesam)

## SPECIAL ROLLS: 8STK.

### 80. Salmon Aleikum – 10,9€

(mit Lachs, Avocado, Gurke, umwickelt mit Lachs)

### 81. Viel Zu Tuna – 11,9€

(mit Thunfisch, Avocado, Gurke, umwickelt mit Thunfisch)

### 82. Green Peace – 10,9€

(mit Lachs, Avocado, Gurke, umwickelt mit Lachs, Thunfisch und umzogen mit einer hausgemachten Soße)

### 83. Secret Garden – 10,5€

(mit Mango, Gurke, umwickelt mit Avocado und dazu eine hausgemachte Soße)

### 84. Kenko Roll – 10,9€

(mit Spargel Tempura, Avocado, Gurke, umwickelt mit Thunfisch)

### 85. Okini Roll – 11,9€

(mit Spargel, Rucola, Gurken, umwickelt mit Lachs)

## NIGIRI:

90. Avocado Nigiri – 2,3€ (Reis umwickelt mit Avocado)

91. Lax Nigiri – 2,8€. (Reis ummantelt mit Lachs)

92. Tunix Nigiri – 3,3€ (Reis umwickelt mit veg. Thunfisch)

93. Kampyo Nigiri – 3,1€ (Reis ummantelt mit Kürbis)

94. Asupara Nigiri – 3,3€ (Reis umwickelt mit grünem Spargel)

# DESSERTS

### 100. Gebackene Bananen – 6,5€

(gebackene Bananenstückchen überzogen mit Kokosraspeln und Agavendicksaft)

### 101. Gebackene Äpfel – 6,5€

(gebackene Apfelstückchen überzogen mit Kokosraspeln und Agavendicksaft)

### 102. Mochi + Eis – 7,5€

(zwei japanische Reiskuchen mit einer Kugel Eis; Sorten beim Servicepersonal bitte anfragen)



# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

110. Wasser still	200 ml 1,8€	1000 ml 7,5€
111. Wasser sprudel	200 ml 1,8€	1000 ml 7,5€
112. Ginger Ale		200 ml 3,5€
113. Tonic Water		200 ml 3,5€
114. Coca Cola		330 ml 3,5€
115. Coca Cola Light		330 ml 3,5€
116. Coca Cola Zero		330 ml 3,5€
117. Paulaner Spezi vom Fass	200 ml 2,8€	400 ml 4,3€
118. Sprite		330 ml 3,5€
119. Fanta		330 ml 3,5€
120. Mezzo Mix		330 ml 3,5€
121. Orangensaft	200 ml 2,8€	400 ml 4,3€
122. Apfelsaft/ -Schorle	200 ml 2,8€	400 ml 4,3€

## HOMEMADE

130. Pfirsich Eistee	400 ml	4,5€
131. Zitronen Eistee	400 ml	4,5€
132. Zitronengras Limonade	400 ml	4,7€
133. Grüner Tee Limonade	400 ml	4,7€
134. Himbeer- Limonade	400 ml	4,8€
135. Maracuja Limonade	400 ml	4,8€
136. Mango Lassi	400 ml	6,9€

## TEE

140. Rosentee	300 ml	3,8€
141. Minztee	300 ml	3,5€
142. Jasmintee	300 ml	3,5€
143. Ingwertee	300 ml	3,8€
144. Yuzu Tee	300 ml	3,5€

## KAFFEE

145. Café Crema		2,8€
146. Espresso	einfach 2,1€ / doppelt	3,8€
147. Ca Phe Sua Da		3,5€
148. Ca Phe Phin		3,5€

## BIER

160. Paulaner Pils	300 ml 3,8€	500 ml 4,9€
161. Paulaner Pils alkoholfrei		330 ml 3,8€
162. Paulaner Hefe-Weißbier		500 ml 5,2€
163. Köstitzer Schwarzbier		500 ml 5,2€
164. Bananenhefeweizen		500 ml 5,5€

## APERITIF

170. Aperol Spritz	7,5€
171. Lillet Wildberry	7,5€
172. Hugo	7,5€

## COCKTAILS

180. Gin Bazil Smash	8,9€
181. Vodka Lychee	8,9€
182. Monsun Rum Ginger	8,9€
183. Gin Berry	8,5€
184. Mojito	8,9€
185. Cucumber Mule	8,9€
186. Margarita	8,9€
187. Whisky Sour	8,9€

## MIXERS

190. Gin Tonic	8,5€
191. Whisky Cola	8,5€
192. Vodka Soda lime	8,2€
193. Rum Cola	8,5€
194. Tequila Orange Juice	8,5€

## WEISSWEIN

<b>220. Chardonnay</b> .....	200 ml	Flasche
	6,9€	
(trocken; aus Südfrankreich) – Domaine de Pourthie Goldgelbe Farbe, weich mit filigraner Säure, erfrischend und rund		
<b>221. Freyburger Herrenberg</b> .....	6,9€	
(trocken; Saale-Unstrut) – Bacchus Q.b.A., Weingut Deckert Feines Bukett, lebhaft fruchtig		
<b>222. Stachel Sauvignon Blanc</b> .....	6,9€	21€
(trocken, Pfalz) – Qualitätswein, Weingut Stachel Frisch und lebendig, Aromen grüner Stachelbeere, füllig und klar mit einer mineralischen Note		
<b>223. Bacchus Q.b.A.</b> .....	6,9€	21€
(halbtrocken, Saale-Unstrut) – Winzervereinigung Freyburg Hellgelb, fruchtig-frisch, zarter Schmelz, feine Säure)		

## ROTWEIN

<b>230. Adelseck Spätburgunder</b> .....	200 ml	Flasche
	6,9€	21€
(halbtrocken, feinherb, Nahe) – Qualitätswein, Weingut Adelseck Duftet nach roten Beeren und Kirschen, schlanke Art, mit feiner Beerenfrucht und Würze.		
<b>231. Rioja Primicia Tinto</b> .....	6,7€	21€
(trocken, Spanien) – Bodegas Primicia Saftig, attraktive Fruchtigkeit mit dem Duft nach orientalischen Gewürzen und reifen Kirschen, geschmeidig		



house of  
vegan