

# TAPAS

Alle Tapas für 5,5€, kleine Schüssel Jasmin Reis 2,0€, Schüssel Reis für ca. 4 Personen 6,5€)

**1. Nem rán** (Frühlingsrollen; zwei gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Karotten, Tofu, Sojabohnen, serviert mit einem hausgemachten Süß-Sauer Dip)

**2. Gỏi cuốn** (Sommerrollen; zwei Reispapierrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Tofu, Reisbandnudeln und serviert mit hausgemachtem Erdnuss Dip)

**3. Vân thần chiên** (drei gebackene Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Shiitake Pilzen und gemischtem Salat, dazu serviert mit einem hausgemachten Dip)

**4. Há cảo** (vier gedämpfte Gemüseteigtaschen, die mit einer Chili Mayo und Teriyakisoße überzogen sind, verfeinert mit Sesam)

**5. Tôm lóc** (5 vegane Garnelen, die im Wok mit Öl und Knoblauch gebraten werden, dazu verfeinert mit Koriander)

**6. Gyoza** (vier gebackene Gemüsedumplings serviert mit einem Süß-sauer Dip)

**7. Dùi gà chiên** (zwei veg. Hähnchenkeulen aus Seitan serviert mit einem hausgemachten Dip)

**8. Vịt sa tế** (zwei vegane Entenspieße mit einer süß-sauren Soße)

**9. Đậu phụ rán** (zwei Tofuspieße überzogen mit einer herzhaften Erdnusssoße und salzig, gerösteten Erdnüssen)

**10. Tôm chiên cốm** (zwei gebackenen, veg. Garnelen ummantelt von grünen Reisflocken)  
11. Edamame (überstreut mit Meersalz)

**12. Dưa chuột muối** (Gurkensalat; verfeinert mit Koriander, Knoblauch, Sesam und in einer würzigen Limetten- Soja Dressing eingelegt)

**13. Nộm xoài** (Mangosalat bestehend aus dünnen Mango- und Karottenstreifen, verfeinert mit Koriander und Erdnüssen; eingelegt in einer Mango-Limettensoße)

**14. Nộm bơ** (Avocadosalat; frischer Salat mit Avocadoscheiben, Möhren, Mais, Gurken verfeinert mit Sesam und einer hausgemachten Sesamsauce)

**15. Kim Chi** (eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art, leicht scharf)

**16. Rong biển** (Wakame Salat; exotischer Seetangsalat verfeinert mit Sesam und einem Limetten-Chili-Dressing)

**17. Rau cải xào** (knackiges Pak Choi mit Knoblauch, Pfeffer und frischen Kräutern im Wok geschwenkt)

**18. Đậu phụ sốt cà chua** (Seidiger Tofu in einer würzigen Tomatensoße verfeinert mit Lauchzwiebeln und Schalotten)

**19. Đậu phụ xào tỏi** (würziger Tofu, das im Wok geschwenkt mit Bohnen Und Knoblauch im Wok angebraten wird)

**20. Nấm xào** (Pilzpfanne aus Champignons und Kräuterseitlinge, die im Wok mit Sojasauce und Pfeffer verfeinert werden)

**21. Súp vằn thân** (Wan Tan Suppe; genussvolle Gemüsebrühe mit 3 Wan Tans und verschiedensten Gemüse der Saison)

**22. Súp dưa** (pikante Kokossuppe aus saisonalem Gemüse)

**23. Súp tom yung gung** (Tom Yum Gung; leicht scharfe und würzige Gemüsebrühe aus Galgant- wurzeln und frischem Gemüse)

## Tapas Set 1 für 2 Personen – 34,9€

Nem rán - Nộm xoài – Edamame - Tôm lóc - Rau cải xào - Đậu phụ sốt cà ha - Nấm xào - dazu 2x Reis

## Tapas Set 2 für 4 Personen – 69,9€

Nem rán | Gỏi cuốn | Nộm bơ | Gyoza | Há cảo | Tôm lóc | Vịt sa tế | Đậu phụ rán | Edamame | 2x Rau cải xào | Nấm xào | Đậu phụ sốt cà chua | Đậu phụ xào tỏi | Reis für 4 Person

## Tapas Set 3 für 5-6 Personen – 99,9€

2x Nem rán | Kim Chi | Nộm xoài | Nộm bơ | 2x Dưa chuột muối | 2x Gyoza | Há cảo | Tôm lóc | Đậu phụ rán | 2x Edamame | 2x Rau cải xào | 2x Nấm xào | 2x Đậu phụ sốt cà chua | Đậu phụ xào tỏi | Reis für 6 Personen

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

# HAUPTSPEISEN

## BOWLS:

**30. Cơm sốt Pad thai – 13,9€** (Reisbowl mit einem Soßenmix aus Pad Thai und Sambal Oelek, dazu mariniertes Seitan, Erbsen, Pilze, Karotten, Paprika, Zucchini, Pak Choi, Rettich, Sojabohnen und Rote Bete) – leicht scharf

**31. Cơm vịt – 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. Cà ri** (Reisbowl mit hausgemachter Currysauce u. knackigem Gemüse der Saison)  
+ Tofu – **11,9€**  
+ veg. Hähnchen – **13,9€**  
+ veg. Ente – **14,9€**

**33. Lạc lác chảo** (Reisbowl mit cremiger Erdnussauce, dazu Pilze, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Chinakohl, Erdnüsse)  
+ Tofu – **11,9€**  
+ veg. Hähnchen – **13,9€**  
+ veg. Ente – **14,9€**

## NOODLES:

**40. Udon xào** (japanische Udonnudeln in hausgemachter Yakniku Soße und Sambal 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. Phở chay – 10,9€** (Pho; Reisbandnudeln in Wurzelgemüsebouillon mit veg. Wurst, Pak Choi, Shiitake Pilzen und frischen Kräutern, wie Koriander und Lauchzwiebeln)

**42. Phở Curry** (Reisbandnudeln in cremiger Currybrühe mit Brokkoli, Zucchini, Paprika, Pilzen, Möhren und Zwiebeln)  
+Tofu – **11,9€**  
+veg. Ente – **13,9€**

**43. Bún nam bộ – 13,9€** (Bun Bo Nam Bo; Reisfadennudeln serviert mit veg. Rind, Erdnüssen, Koriander, und frischem Salat in einer frischen, hausgemachten Limettensoße) – leicht scharf

**44. Miến xào** (Glasnudeln, die in einer Pad Thai Soße im Wok mit Pak Choi, Sojasprossen, Möhren, Lauchzwiebeln gebraten werden und mit Röstzwiebeln)  
+Tofu – **11,9€**  
+veg. Garnelen oder +veg. Ente – **14,9€**

**45. Mi bay** (Flying Noodles; fliegende Reisnudeln, die im Wok mit einer pikanten Sauce aus Samba Oelek und Chilissoße geschwenkt werden, dazu Brokkoli, Zucchini, Möhren, Paprika, Pilzen und Basilikum und Zimt verfeinert) – leicht scharf  
+Tofu – **13,9€**  
+veg. Hähnchen – **14,9€**  
+veg. Ente – **15,9€**  
+veg. Garnelen – **16,9€**

**46. Bún xào** (Reisnudeln, die in Sojasoße mit Pak Choi, Sojasprossen, Möhren, Lauchzwiebeln und Sellerie gebraten werden. Dazu verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander)  
+Tofu - **13,9€**  
+veg. Ente – **14,9€**

## DISHES:

**50. Vịt xóc chảo – 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. Sốt me chay** (Reis serviert mit Tamarindensoße, dazu Pak Choi, Zucchini, Zuckerschoten, Brokkoli, Spargel)  
+Tofu - **12,9€**  
+veg. Hähnchen – **13,9€**  
+veg. Ente – **14,9€**

**52. Sả ớt chay** (Jasminreis serviert mit einer pikanten Soße aus Sojasoße und Sambal Oelek, dazu Pak Choi, Sellerie, Peperoni, Brokkoli, Möhren, Zucchini, Zitronengras, Spargel und Pilzen)  
+Tofu – **12,9€**  
-veg. Rind – **13,9€**  
-veg. Garnelen – **14,9€**

# SUSHI

## MAKI: 6STK.

**60. Kappa Maki – 4,2€**  
(Reis, Gurke, Sesam)

**61. Sake Maki – 4,9€**  
(Reis, veg. Lax)

**62. Tuna - Avocado Maki – 5,7€**  
(Reis, veg. Thunfisch)

**63. Avocado Maki – 4,4€**  
(Reis, Avocado)

**64. Asupara Maki – 4,5€**  
(Reis, Spargel)

**65. Sake Avocado Maki – 5,3€**  
(Reis, veg. Lax, Avocado)

**66. Inari Maki – 4,5€**  
(gebackener Tofu, Sesam)

## SPECIAL ROLLS: 8STK.

**80. Salmon Aleikum – 10,9€**  
(mit veg. Lax, Avocado, Gurke, umwickelt mit veg. Lax)

**81. Viel Zu Tuna – 11,9€**  
(mit veg. Thunfisch, Avocado, Gurke, umwickelt mit veg. Thunfisch)

**82. Green Peace – 10,9€**  
(mit veg. Lax, Avocado, Gurke, umwickelt mit veg. Lax, veg. 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 veg. Thunfisch)

**85. Okini Roll – 11,9€**  
(mit Spargel, Rucola, Gurken, umwickelt mit veg. Lax)

## NIGIRI:

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

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

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

## Sushi Set 1 für 2 Personen – 49,9€

Sake Avocado Maki | Kappa Maki | Salmon Aleikum | Green Peace | Kenko Roll | Lax Crunchy | Avocado Nigiri

## Sushi Set 2 für 4 Personen – 99,9€

Sake Avocado Maki | Kappa Maki | Tuna Avocado Maki | Inari Maki | Salmon Aleikum | Viel Zu Tuna | Secret Garden | Kenko Roll | Okini Roll | Lax Crunchy | Tuna Crunchy | Lax Nigiri | Avocado Nigiri

# 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	2,0€	1000 ml	5,9€
111. Wasser sprudel	200 ml	2,0€	1000 ml	5,9€
112. Ginger Ale			200 ml	2,9€
113. Tonic Water			200 ml	2,9€
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	2,9€	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				4,5€
131. Zitronen Eistee				4,5€
132. Zitronengras Limonade				4,7€
133. Grüner Tee Limonade				4,7€
134. Himbeer- Limonade				4,8€
135. Maracuja Limonade				4,8€
136. Mango Lassi				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 Radler	300 ml	3,8€	500 ml	4,9€
162. Pils alkoholfrei			330 ml	3,8€
163. Paulaner Hefeweizen			500 ml	5,2€
164. Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	500 ml			5,2€
165. Paulaner Schwarzbier	500 ml			5,2€
166. 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
(trocken; aus Südfrankreich) – Domaine des Pourthie	6,9€	
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 F 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
(halbtrocken, feinherb, Nahe) – Qualitätswein, Wein gut Adelseck	6,9€	21€
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		

## SHOTS

	2 cl	4 cl
200. Vodka	2,5€	4€
201. Tequila	2,5€	4€
202. Chivas Regal 15y	5,5€	10€
203. Glen Fiddich 12y	3€	5,5€
204. Berliner Luft	2,5€	4€
205. Pfefferminz Likör	2,5€	4€
206. Kirsch Likör	2,5€	4€
207. Tequila	2,5€	4€
208. Jägermeister	2,5€	4€
209. Ramazotti	2,5€	4€
210. Reisschnapps	2,5€	4€
211. Bambusschnapps	2,5€	4€

