



Ha Noi Quan

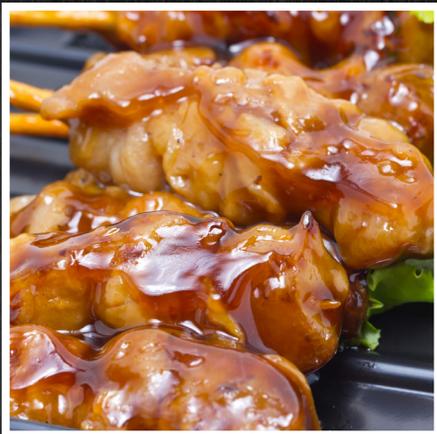
Vietnamesische Küche & Sushi Bar

Menü

Öffnungszeiten :
Montag bis Sonntag
11.00 - 23.00 Uhr

Hauptstraße 179
79576 Weil am rhein

Tel: 07621 1685506



Vorspeisen

- 1. Edamame ^M** **5,90€**
Japanische Bohnen und Salz
Japanese beans and salt
- 2. Grüne Garnelen (2 Stk.) ^{E,M,D}** **6,90€**
Zwei panierte Atlantik-Garnelen in einer knusprigen Hülle aus grünem jungen Klebreis, dazu Wildkräuter-Salat
Two breaded Atlantic prawns in a crispy shell of green young sticky rice, with wild herb salad
- 3. Yakitori (3 Stk.) ^{D,E}** **6,90€**
Sate Hühnerfleisch-Spiesse mit Salat und hausgemachter Soße
Sate chicken skewers with salad and homemade sauce
- 4. Gyoza (6 Stk.) ^M** **6,90€**
Frittierte Gemüse Teigtaschen out japanische Art
fried veggie dumplings in japanese style
- 5. Veggie Frühlingsrollen (6 Stk.)** **5,90€**
Vegetarisch dazu mit Süß-Sauer-Soße
Vegetarian with sweet and sour sauce
- 6. Vietnam Frühlingsrollen (2 Stk.) ^A** **6,90€**
Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Gewürzen, Glasnudeln, serviert mit hausgemachter fischsauce
Crispy spring rolls, filled with chicken, vegetables, spices, glass noodles, served with homemade fish sauce
- 7. Ha Cao (4 Stk.) ^{E,M}** **6,90€**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, Schalotten. Verfeinert mit hausgemachter Sauce
Steamed dumplings filled with shrimps and vegetables, shallots. Refined with homemade sauce

Vorspeisen

8. Sommerrollen (2 Stk.)^K 6,90€

Reispapier gefüllt mit Salat, Reismudeln, Gurke, Sesam

Rice paper filled with lettuce, rice noodles, cucumber, sesame

A. Tofu, Avocado / tofu, avocado

B. Hühnerfleisch / chicken

C. Garnelen / prawns



9. Sate (2 Stk.)^B 6,90€

Gegrillte, marinierte Hühnerspieße in Sate-Gewürz, abgeschmeckt mit Zitronenblättern.

Serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce

Grilled, marinated chicken skewers in satay spice, seasoned with lemon leaves.

Served with homemade peanut sauce



10. Van than chien (6 Stk.)^E 6,90€

Hausgemachte Wonton Teigtaschen mit Hackfleisch und Garnelen,

serviert mit Süß-Sauer-Soße

Homemade wonton dumplings with ground pork and shrimp, served with sweet and sour sauce

11. Unagi Mini Bowl 6,90€

Reisschüssel mit gegrilltem Aal

Rice bowl topped grilled eel

12. Sake Mini Bowl 6,90€

Reisschüssel mit gegrilltem Lachs

Rice bowl topped grilled salmon

13. Süßkartoffeln Chips^A 6,90€

Gebackene Süßkartoffel-Chips

mit Mayonnaise Dip

fried sweet potato chips with mayonnaise dip

Vor Platz 2 Personen 11,90€

Vor Platz 4 Personen 22,90€



Suppe



- 14. Glasnudeln** ^M **6,90€**
Mit Hühnerbrühe und verschiedenen Gemüse
With chicken broth and various vegetables
A. Tofu / *tofu*
B. Hühnerfleisch / *chicken*
C. Garnelen / *prawns*



- 15. Sup Hoanh Thanh** ^E **6,90€**
hausgemachten Teigtaschen, Hühnerfleisch,
Garnelen, Morcheln, Möhren und Zwiebeln
*homemade dumplings, chicken, shrimp,
morel mushrooms, carrots and onions*
- 16. Tom Kha Suppe** ^G
Würzige, Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras,
Champignon, Zwiebeln, Tomaten und einer
zutat nach wahl
*Spicy soup with coconut milk, lemongrass,
mushrooms, onions, tomatoes and an ingredient
of your choice*
A. Tofu / *tofu* **5,90€**
B. Hühnerfleisch / *chicken* **6,90€**
C. Garnelen / *prawns* **7,90€**



- 17. Miso Suppe** ^M
Sojabohnen Suppe mit Seetang, Lauchzwiebeln,
wahlweise mit
*Soybean soup with seaweed, spring onions,
optionally with*
A. Tofu / *tofu* ^M **6,90€**
B. Lachs / *salmon* **7,90€**

Salat

- 18. Seetang** ^K **6,90€**
Mit Seetang, Gurkenstreifen, Sesam
With seaweed, cucumber strips, sesame
- 19. Glasnudeln** ^C
mit Salat, verschiedenen Kräutern mit
hausgemachter Limetten-Fischsauce
*with salad, various herbs with
homemade lime fish sauce*
- A. Tofu** / *tofu* ^M **7,90€**
B. Hühnerfleisch / *chicken* **8,90€**
C. Garnelen / *prawns* ^E **9,90€**
D. Krebsfleisch und Garnelen ^E **9,90€**
/ crab meat and shrimp
- 20. Mango** ^{B,C}
Mango und Karotten-Streifen,
verfeinert mit Kräutern und Erdnüssen.
Serviert mit hausgemachter Sauce
*Mango and carrot strips, refined with herbs
and peanuts. Served with homemade sauce*
- A. Tofu** / *tofu* ^M **7,90€**
B. Hühnerfleisch / *chicken* **8,90€**
C. Garnelen / *prawns* ^E **9,90€**
- 21. Avocado** ^K
Avocado-Würfel, Tomaten, Mix Salat,
rote Zwiebeln und angebratenem Thunfisch
oder Lachs-Würfeln.
Serviert mit hausgemachter Sesam-Sauce
*Avocado cubes, tomatoes, mixed lettuce, red
onions and seared tuna or salmon cubes.
Served with homemade sesame sauce*
- A. Lachs** / *salmon* ^C **10,90**
B. Thunfisch / *tuna* ^C **11,90**





Spezial aus Vietnam

- 22. Phở Hà Nội** ^M
 Pho ist ein besonderes traditionelles Gericht der Vietnamesen. Große Schale Suppe mit Reisbahnnudeln, frischen Kräutern, Sojasprossen
Pho is a special traditional dish of the Vietnamese. Large bowl of soup with rice noodles, fresh herbs, bean sprouts
- A. Tofu und Gemüse** ^M **16,90€**
/ tofu and vegetables
- B. Hühnerfleisch** / chicken **17,90€**
- C. Rindfleisch** / beef **19,90€**
- D. Rindersteak Entrecote (200gr)** **24,90€**
/ beef steak entrecote
- 23. Bún Nam Bộ** ^{B,D,C}
 Reisnudel-Salat mit Zitronengras, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Fisch-Sauce, wahlweise dazu
Rice noodle salad with lemongrass, fried onions, peanuts, Vietnamese herbs. Served with homemade fish sauce, optional
- A. Tofu und Gemüse** ^M **16,90€**
/ tofu and vegetables
- B. Hühnerfleisch** / chicken **17,90€**
- C. Rindfleisch** / beef **19,90€**
- D. Rindersteak Entrecote (200gr)** **24,90€**
/ beef steak entrecote
- 24. Bún Nem** ^{B,A,C} **18,90€**
 Reisnudel, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Fisch-Sauce
Rice noodle salad, fried onions, peanuts, Vietnamese herbs. Served with homemade fish sauce
- 25. Bún Chả Nướng** ^C **19,90€**
 Frisch gegrilltes Schweinebauchfleisch serviert mit Reisnudeln, knackigem Salat, frischen Kräutern verfeinert durch traditionelle vietnamesische Sauce
Freshly grilled pork belly served with rice noodles, crisp salad, and fresh herbs, finished with traditional Vietnamese sauce

Hauptgerichte

- 30. Cơm rang ^A**
gebratene Reis mit Eier und Gemüse,
wahlweise dazu
fried rice with eggs and vegetables, optional
- | | |
|--|---------------|
| A. Tofu / tofu ^M | 14,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 15,90€ |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D
<i>/ Crispy chicken</i> | 16,90€ |
| D. Garnelen / prawns ^E | 17,90€ |
| E. Rindfleisch / beef | 17,90€ |
| F. Ente Kross / crispy duck ^D | 18,90€ |

- 31. Mi Xao ^A**
gebratene Nudeln mit Eier und
verschiedenem Gemüse, wahlweise dazu
*fried noodles with eggs and various vegetables,
optional*
- | | |
|--|---------------|
| A. Tofu / tofu ^M | 14,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 15,90€ |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D
<i>/ Crispy chicken</i> | 16,90€ |
| D. Garnelen / prawns ^E | 17,90€ |
| E. Rindfleisch / beef | 17,90€ |
| F. Ente Kross / crispy duck ^D | 18,90€ |

- 32. Curry ^G**
Kokos-Curry Sauce, frischem Gemüse,
serviert mit Reis, wahlweise dazu
*Coconut curry sauce, fresh vegetables,
served with rice, optional*
- | | |
|---|---------------|
| A. Tofu / tofu ^M | 15,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 17,90€ |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D
<i>/ Crispy chicken</i> | 18,90€ |
| D. Garnelen / prawns ^E | 18,90€ |
| E. Rindfleisch / beef | 18,90€ |
| F. Ente Kross / crispy duck ^D | 19,90€ |
| G. Lachs / salmon
Knuspriges Lachsfilet in einer knusprigen
Hülle aus grünem jungen Klebreis
<i>Crispy salmon fillet in a crispy coating
of green young sticky rice</i> | 22,90€ |



Hauptgerichte

33. Mango ^G

Mango-Kokosmilchsauce gekocht mit
Saisongemüse, wahlweise

*Mango coconut milk sauce cooked
with seasonal vegetables, optional*

A. Tofu / tofu ^M 15,90€

B. Hühnerfleisch / chicken 17,90€

C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D 18,90€

/ Crispy chicken

D. Garnelen / prawns ^E 18,90€

E. Rindfleisch / beef 17,90€

F. Ente Kross / crispy duck ^D 19,90€



34. Erdnuss ^B

Erdnuss-Kokosmilch Sauce gekocht mit
Saisongemüse, wahlweise

*Peanut coconut milk sauce cooked
with seasonal vegetables, optional*

A. Tofu / tofu ^M 15,90€

B. Hühnerfleisch / chicken 17,90€

C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D 18,90€

/ Crispy chicken

D. Garnelen / prawns ^E 18,90€

E. Rindfleisch / beef 17,90€

F. Ente Kross / crispy duck ^D 19,90€



35. Miến xào ^M

gebratene Glasnudeln mit verschiedenem
Gemüse, Sojasprossen, Wildkräutersalat, dazu
*fried glass noodles with various vegetables,
bean sprouts, wild herb salad, plus*

A. Tofu / tofu ^M 15,90€

B. Hühnerfleisch / chicken 17,90€

C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D 18,90€

/ Crispy chicken

D. Garnelen / prawns ^E 18,90€

E. Rindfleisch / beef 17,90€

F. Ente Kross / crispy duck ^D 19,90€



Hauptgerichte

36. Phở xào ^M

gebratene Reisbahnnudeln mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen, Pakchoi, Wildkräutersalat, wahlweise dazu
fried rice noodles with various vegetables, bean sprouts, pak choi, wild herb salad, optional

A. Tofu / tofu ^M 15,90€

B. Hühnerfleisch / chicken 17,90€

C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D 18,90€

/ Crispy chicken

D. Garnelen / prawns ^E 18,90€

E. Rindfleisch / beef 17,90€

F. Ente Kross / crispy duck ^D 19,90€



37. Udon xào ^M

gebratene Udon mit verschiedenem Gemüse, Pakchoi, Zucchini, Paprika in einer Dunkel Soße, wahlweise dazu
fried udon with various vegetables, pak choi, zucchini, peppers in a dark sauce, optional

A. Tofu / tofu ^M 15,90€

B. Hühnerfleisch / chicken 17,90€

C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D 18,90€

/ Crispy chicken

D. Garnelen / prawns ^E 18,90€

E. Rindfleisch / beef 17,90€

F. Ente Kross / crispy duck ^D 19,90€



38. Doppelt gebacken

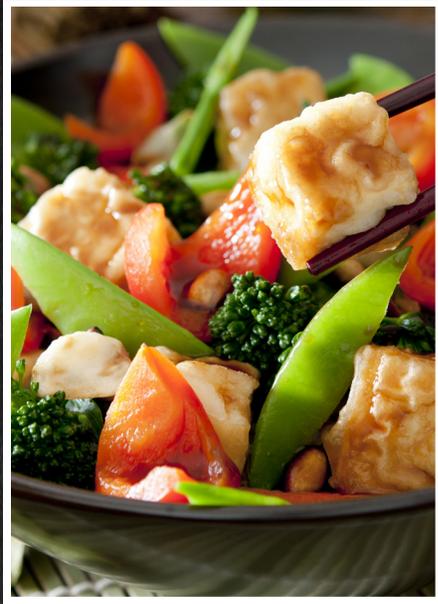
Alle Zutaten werden doppelt frittiert und mit saisonalem Gemüse gebraten mit Knoblauch scharf

All ingredients are double-fried and stir-fried with seasonal vegetables spicy garlic

A. Hühnerfleisch / chicken 18,90€

B. Rindfleisch / beef 19,90€

Hauptgerichte



- 39. Rau Xào ^M**
gebratenes Gemüse der Saison mit Teriyaki
sauce und Jasmin-Reis. Wahlweise mit
*fried seasonal vegetables with teriyaki sauce
and jasmine rice. Optional with*
- | | |
|--|---------------|
| A. Tofu / tofu ^M | 15,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 16,90€ |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D
<i>/ Crispy chicken</i> | 18,90€ |
| D. Garnelen / prawns ^E | 18,90€ |
| E. Rindfleisch / beef | 17,90€ |
| F. Ente Kross / crispy duck ^D | 19,90€ |
| G. Lachs Grill / salmon grill | 24,90€ |



- 40. Rau Xào Tỏi Cay ^M**
gebratenes Gemüse der Saison mit Teriyaki
Sauce Knoblauch-scharf und Jasmin-Reis.
Wahlweise mit
*Fried seasonal vegetables with spicy garlic
teriyaki sauce and jasmine rice. Optional*
- | | |
|--|---------------|
| A. Tofu / tofu ^M | 15,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 16,90€ |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D
<i>/ Crispy chicken</i> | 18,90€ |
| D. Garnelen / prawns ^E | 18,90€ |
| E. Rindfleisch / beef | 17,90€ |
| F. Ente Kross / crispy duck ^D | 19,90€ |
| G. Lachs Grill / salmon grill | 24,90€ |

- 41. Rau Xào Sả ớt ^M**
gebratenes Gemüse der Saison mit Teriyaki
Sauce, Zitronengras-scharf und Jasmin-Reis.
Wahlweise mit
*Fried seasonal vegetables with lemongas-spicy
teriyaki sauce and jasmine rice. Optional*
- | | |
|--|---------------|
| A. Tofu / tofu ^M | 15,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 16,90€ |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch ^D
<i>/ Crispy chicken</i> | 18,90€ |
| D. Garnelen / prawns ^E | 18,90€ |
| E. Rindfleisch / beef | 17,90€ |
| F. Ente Kross / crispy duck ^D | 19,90€ |
| G. Lachs Grill / salmon grill | 24,90€ |

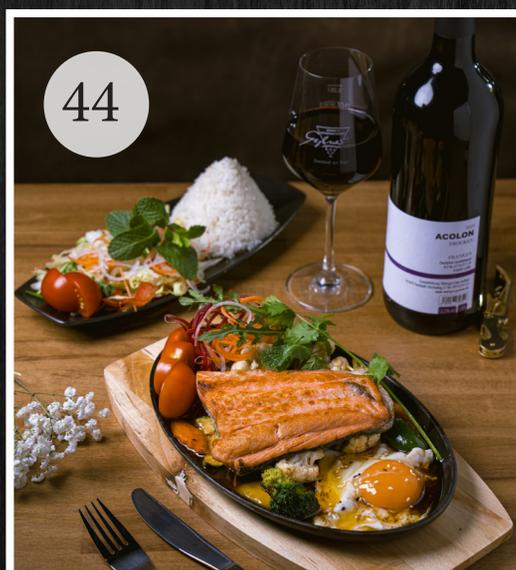
Brutzeln Spezialität

Direkt auf dem heißen Teller serviert mit verschiedenem Gemüse und Jasminreis
Served directly on the hot plate with various vegetables and jasmine rice

42. **Rindersteak Entrecote Grill** 34,90€
(200gr) / *beef steak entrecote grill*
43. **Garnelen Grill** / *prawns grill* ^E 29,90€
44. **Lachs Grill** / *salmon grill* 29,90€

Kinder Menü

- Kinder A** 7,90€
gebraten Nudeln mit Hühnerfleisch
fried noodles with chicken
- Kinder B** ^D 8,90€
gebraten Nudeln mit Knuspriges Hühnerfleisch
fried noodles with crispy chicken
- Kinder C** ^A 7,90€
Pommes mit Chicken Nuggets Mayonnaise oder Ketchup
Fries with chicken nuggets mayonnaise or ketchup
- Kinder D** ^A 8,90€
Süß Kartoffeln und Chicken Nuggets mit Ketchup oder Mayonnaise
Sweet potatoes and chicken nuggets with ketchup or mayonnaise





Nachtisch

- N1. Sesam Chiên** ^K **6,90€**
Gebackene Sesambällchen gefüllt
mit Bohnenpaste
Baked sesame balls filled with bean paste
- N2. Gebacken Eis** **6,90€**
Vanilleeis überbacken mit heißem Kuchenmantel
vanilla ice cream with hot baked pie shell
- N3. Chuối Chiên** ^{A,D} **6,90€**
Gebackene Bananen mit Honig und Erdnüssen
Baked bananas with honey and peanuts
- N5. Mochi Eis** **6,90€**
Japanische Reiskuchen,
gefüllt mit verschiedenen Eissorten
*Japanese rice cakes filled with various
ice cream flavors*



Sushi

Nigiri (2Stk)

- | | |
|---|--------------|
| S1. Lachs Nigiri (Lachs / <i>salmon</i>) [Ⓒ] | 5,50€ |
| S2. Lachs Yaki [Ⓒ]
(Flambierter Lachs / <i>Flambéed salmon</i>) | 5,50€ |
| S3. Maguro Nigiri (Thunfisch / <i>tuna</i>) [Ⓒ] | 5,50€ |
| S4. Tuna Yaki [Ⓒ]
(Flambierter Thunfisch / <i>Flambéed tuna</i>) | 5,50€ |
| S5. Ebi Nigiri (Großgarnelen / <i>King prawns</i>) [Ⓔ] | 5,50€ |
| S6. Unagi Nigiri (Aal / <i>eel</i>) | 5,50€ |
| S7. Avocado Nigiri | 4,50€ |
| S8. Kani Nigiri (Krebsfleischimitat
<i>Imitation crab meat</i>) [Ⓔ] | 4,50€ |



Temaki (1 Stk.)

- | | |
|--|--------------|
| S25. Temaki Lachs [Ⓒ]
(Lachs, Avocado, Gurke, Masago)
(<i>salmon, avocado, cucumber, masago</i>) | 6,90€ |
| S26. Temaki Tuna [Ⓒ]
(Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago)
(<i>Tuna, avocado, cucumber, masago</i>) | 6,90€ |
| S27. Ebi Temaki [Ⓒ]
(Garnelen, Avocado, Gurke, Masago)
(<i>shrimps, avocado, cucumber, masago</i>) | 6,90€ |



Futomaki (6 Stk.)

- | | |
|---|--------------|
| S28. Lachs Futo [Ⓒ]
(Lachs, Rettich, Avocado, Gurke, Masago)
(<i>Salmon, radish, avocado, cucumber, masago</i>) | 6,90€ |
| S29. Veggie Futo
(Rettich, Avocado, Gurke, Paprika)
(<i>radish, avocado, cucumber, peppers</i>) | 6,90€ |



Maki (8 Stk.)



- S10. Sake Maki** (Lachs / *salmon*) [Ⓒ] 5,50€
- S11. Sake Avocado Maki** [Ⓒ] 5,50€
(Lachs und Avocado
salmon and avocado)
- S12. Sake Spicy Maki** [Ⓒ] 5,50€
(Lachs und Chilli Soße
salmon and chili sauce)
- S13. Tuna Maki** [Ⓒ] 5,50€
(Thunfisch / *tuna*)
- S14. Thunfisch Spicy Maki** [Ⓒ] 5,50€
(Thunfisch, Lauch, Chilli Soße)
(*Tuna, leek, chili sauce*)
- S15. Thunfisch Gekocht Maki** [Ⓒ] 5,50€
(Thunfisch gekocht, Lauch, Chilli Soße)
(*cooked tuna, leek, chili sauce*)
- S16. California Maki** [Ⓔ] 5,50€
(Krebsfleischimitat, Avocado)
(*Imitation crab meat, avocado*)
- S17. Ebi Maki** [Ⓔ] (Garnelen / *shrimps*) 5,50€
- S18. Ebi Avocado Maki**[Ⓔ] 5,50€
(Garnelen, Avocado / *shrimps, avocado*)
- S19. Ebi Spicy Maki** [Ⓔ] 5,50€
(Garnelen, Lauch, Chili sauce)
(*shrimps, leek, chili sauce*)
- S20. Avocado Maki** 4,50€
- S21. Kappa Maki** (Gurke / *cucumber*) 4,50€
- S22. Paprika Maki** 4,50€
- S23. Oshinko Maki** 4,50€
(Eingelegten Rettich / *Pickled radish*)
- S24. Unagi Maki** (Aal / *eel*) 5,50€

Inside-Out (8 Stk.)

- S30. Alaska I.O** ^{C,K} **9,90€**
(Lachs, Avocado, Sesam, Masago)
(salmon, avocado, sesame, masago)
- S31. Sake Hot Spicy I.O** ^C **9,90€**
(Lachs, Gurke, Chilli Soße)
(salmon, cucumber, chili sauce)
- S32. Maguro I.O** ^{C,K} **9,90€**
(Thunfisch, Frischkäse, Lauch, Masago, Sesam)
(tuna, cream cheese, leek, masago, sesame)
- S33. Hot Spicy Tuna** ^C **9,90€**
(Thunfisch, Gurke, Lauch, Chilli Soße, Masago)
(Tuna, cucumber, leek, chili sauce, masago)
- S34. California I.O** ^{A,E} **9,90€**
(Krebsfleischimitat, Avocado, Mayo, Masago)
(Imitation crab meat, avocado, mayo, masago)
- S35. Ebi I.O** ^E **9,90€**
(Großgarnele, Avocado, Masago)
(king prawn, avocado, masago)
- S36. Ebi Hot Spicy I.O** ^E **9,90€**
(Großgarnele, Gurke, Chilli Soße, Masago)
(king prawn, cucumber, chili sauce, masago)
- S37. Ebi Tempura I.O** ^E **9,90€**
(Großgarnelen, Gurke, Avocado, Masago)
(King prawns, cucumber, avocado, masago)
- S38. Chicken Roll** ^{K,G} **9,90€**
(Hühnerfleisch, Lauch, Sesam, Frischkäse)
(Chicken, leek, sesame, cream cheese)
- S39. Vegetarisch I.O** ^K **8,90€**
(Rettich, Gurke, Avocado, Paprika, Sesam)
(Radish, cucumber, avocado, bell pepper, sesame)
- S40. Avocado I.O** **8,90€**





Tempura-Rolle (6 Stk.)

- S41. Salmon Tempura Roll** ^{C,G} **10,90€**
(Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse)
(salmon, avocado, cucumber, cream cheese)
- S42. Tuna Tempura Roll** ^{C,G} **10,90€**
(Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse)
(tuna, cucumber, leek, cream cheese)
- S43. Ebi Tempura Roll** ^{E,G} **10,90€**
(Großgarnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse)
(King prawn, avocado, cucumber, cream cheese)
- S44. Chicken Tempura Roll** ^G **10,90€**
(Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse)
(Chicken, avocado, cucumber, cream cheese)
- S45. California Tempura Roll** ^{G,E} **9,90€**
(Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Frischkäse)
(Imitation crab meat, avocado, cucumber, cream cheese)
- S46. Veggie Tempura Roll** **9,90€**
(Rettich, Gurke, Avocado, Paprika)
(radish, cucumber, avocado, peppers)
- S47. Mini Sake Tempura Roll** ^{C,G} **7,90€**
- S48. Mini Tuna Tempura Roll** ^{C,G} **7,90€**
- S49. Mini Avocado Tempura Roll** **6,90€**
- S50. Mini California Tempura Roll** **7,90€**
- S51. Mini Ebi Tempura Roll** ^{E,G} **7,90€**

Specia Roll (8 Stk.)

S52. Crispy Tiger ^{E,G,C} 14,90€

(innen: Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse
Außen mit Flambierter Lachs)

*(Inside: Ebi Tempura, avocado, cucumber,
cream cheese. Outside: flambéed salmon)*

S53. Black Dragon ^{C,G} 14,90€

(Innen: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
Außen mit Aal)

*(Inside: salmon, avocado, cucumber,
cream cheese. Outside: eel)*

S54. Green Dragon 14,90€

(Innen: Rettich, Gurke, Paprika
Außen: Avocado)

*(Inside: radish, cucumber, bell pepper
Outside: avocado)*

S55. Red Dragon ^C 14,90€

(Innen: Thunfisch, Lauch, Gurke,
Außen: Lachs, Masago)

*(Inside: tuna, leek, cucumber,
outside: salmon, masago)*



Sashimi (5 Stk.)

S56. Lachs Sashimi ^C 9,90€

S57. Flambierter Lachs Sashimi ^C 9,90€

S58. Thunfisch Sashimi ^C 10,90€

S59. Flambierter Thunfisch Sashimi ^C 10,90€

S60. Seafood Sashimi ^{C,E} 24,90€

(4 Stk. Lachs, 4 Stk. Thunfisch,
2 Stk. Ebi, 2 Stk. Krebsfleischimitat)

S61. Moriswase (10 Stk.) ^C 18,90€

(Lachs und Thunfisch)



Poke Bowl

Serviert mit Salat, Cherrytomaten, Seetang Salat, Avocado, Gurke, hausgemachter Soße und Sushi Reis.
Served with lettuce, cherry tomatoes, seaweed salad, avocado, cucumber, homemade sauce and sushi rice.

Lachs Bowl ^C

17,90€

5 Stk. Lachs Sashimi / *5 pieces of salmon sashimi*

Crispy Chicken Bowl

16,90€

Gebackene Hühnerfleisch / *Baked chicken*

Ebi-Tempura-Bowl ^E

17,90€

Gebackten Garnelen / *Baked shrimp*

Seafood Bowl ^{C,E}

19,90€

3 Stk. Lachs Sashimi / *3 Salmon Sashimi*

3 Stk. Thunfisch Sashimi / *3 Tuna Sashimi*

2 Stk. Ebi Tempura / *2 Ebi Tempura*



Sushi-Kompositionen

Combo 1 ^c	14,90€
8 Stk. Lachs Maki	
8 Stk. Lachs Avo Maki	
2 Stk. Lachs Nigiri	
Combo 2 ^c	16,90€
8 Stk. Mini-California-Tempura-Roll	
8 Stk. Lachs Maki	
2 Stk. Nigiri (Kani,Lachs)	
Combo 3 ^c	18,90€
8 Stk. Ebi Tempura	
1 Stk. Lachs Temaki	
2 Stk. Nigiri (Lachs, Ebi)	
Combo 4 Nigiri ^c	24,90€
10 Stk. Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Ebi, 2 Unagi, 2 Avocado)	
Combo 5 ^c	15,90€
8 Stk. Lachs Maki	
8 Stk. Thunfisch Maki	
8 Stk. Gurke Maki	
Combo 6 Veggie	14,90€
8 Stk. Oshinko Maki	
8 Stk. Avocado Maki	
8 Stk. Gurke Maki	
Combo 7 Veggie	18,90€
8 Stk. Gurke Maki	
8 Stk. Veggie I.O	
2 Stk. Nigiri (Avocado)	
Combo 8 ^c	19,90€
4 Stk. Sake I.O	
4 Stk. California I.O	
8 Stk. Tuna Maki	
2 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch)	





Sushi-Kompositionen

Sushi Menü Für 2 Personen [°] 45,90€

- 8 Stk. Lachs Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 6 Stk. Sake Tempura Roll
- 6 Stk. Lachs Futo
- 8 Stk. Alaska I.O
- 4 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Unagi)

Sushi Menü Für 3 Personen [°] 69,90€

- 8 Stk. Gurke Maki
- 8 Stk. Lachs Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 8 Stk. California I.O
- 8 Stk. Crispy Tiger
- 6 Stk. Sake Tempura Roll
- 9 Stk. Nigiri (3 Lachs, 3 Thunfisch, 3 Ebi)
- 6 Stk. Sashimi (Lachs, Thunfisch)

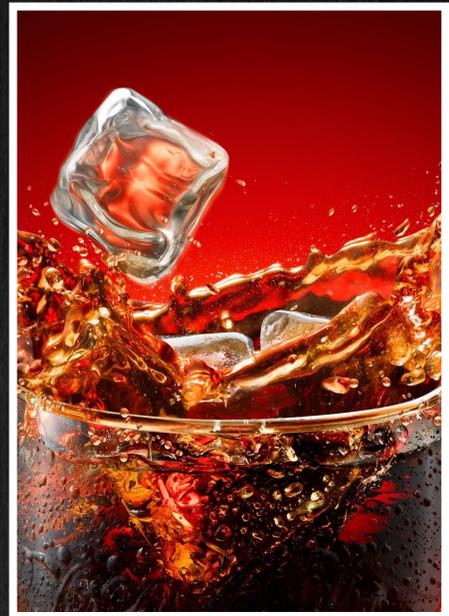
Sushi Menü Für 4 Personen [°] 99,90€

- 8 Stk. Lachs Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 8 Stk. Gurke maki
- 8 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Black Dragon Roll
- 8 Stk. Red Dragon Roll
- 6 Stk. Lachs Futo
- 8 Stk. Mini Tempura Roll
- 8 Stk. Nigiri (2 Lachs Yaki,
2 Tuna Yaki, 2 Ebi, 2 kani)
- 8 Stk. Sashimi (Lachs, Thunfisch)

Getränke

Softdrink

Wasser Still/Sprudel	0,3l 3,20€ 0,7l 6,90€
Cola/Cola Zero ^{1,2,3,4} Fanta/Sprite ^{1,3,4,9}	0,3l 3,20€ 0,4l 4,90€
Ginger Ale	0,3l 3,20€ 0,4l 4,90€
Bitter Lemon/ Würziger Ingwer	0,3l 3,20€ 0,4l 4,90€
Tonic Water/ Soda Water	0,3l 3,20€ 0,4l 4,90€
Saft-/Nektarschorle (Apfel / Ananas / Cranberry / Litschi Mango / Maracuja / Orange / Rhabarber / schw. Johannisbeere)	0,3l 3,90€ 0,4l 5,50€





Homemade

- Chanh Đá** 6,90€
(Limette, Minze, Soda)
(Lime, mint, soda)
- Ice Black** 6,90€
(Thai Schwarztee, Litschi)
(Thai black tea, lychee)
- Trà Chanh** 6,90€
(Grüner Tee, Limette)
(Green tea, lime)
- White Cloud** 6,90€
(Kokosnuss, Litschi, Kokosmilch)
(coconut, lychee, coconut milk)
- Tropical** 6,90€
(Maracuja, Litschi, Limette, Kokosnuss, Himbeere, Cranberry)
(Passion fruit, lychee, lime, coconut, raspberry, cranberry)
- Sunshine** 6,90€
(Mango, Maracuja, Ananas, Limette)
(Mango, passion fruit, pineapple, lime)
- Awaking** 6,90€
(Ananas, Orange, Grenadine, Limette)
(pineapple, orange, grenadine, lime)
- 7even** 6,90€
(Rhabarber, Jasmin tee, Limette)
(Rhubarb, jasmine tea, lime)
- Mango Lassi** [Ⓒ] 6,90€
(Mango, Kokosmilch, Sahne)
(Mango, coconut milk, cream)
- Avocado Lassi** [Ⓒ] 6,90€
(Avocado, Kokosmilch, Sahne)
(Avocado, coconut milk, cream)
- Aloe Vera** 6,90€
(Aloe Vera, Limette, Chiasamen)
(Aloe vera, lime, chia seeds)

Tea & Coffee

Jasmintee/Grüntee 4,90€

Ingwer Tee 5,90€
(Ingwer, Limette, Minze Honig)
(*Ginger, lime, mint honey*)

Minze Tee 5,90€
(Minze, Limette, Honig)
(*Mint, lime, honey*)

Zitronengras Tee 5,90€
(Zitronengras, Limette, Minze, Honig)
(*Lemongrass, lime, mint, honey*)

Espresso 3,00€

Kaffee 3,00€

Cappuccino 4,50€

Latte Macchiato 4,50€

V-Kaffee [Ⓒ] 5,90€
(Traditioneller vietnamesischer Filterkaffee
mit Kondensmilch)
(*Traditional Vietnamese filter coffee with condensed
milk*)

V-Eiskaffee [Ⓒ] 5,90€
(Vietnamesischer Kaffee auf Eis mit Kondensmilch)
(*Vietnamese coffee on ice with condensed milk*)



Cocktails & Highballs

(Alle kosten 8,90€)



Aperol Spritz

(Aperol, Prosecco, Orangenscheibe)
(*Aperol, prosecco, orange slice*)

Hugo

(Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze)
(*Prosecco, elderberry, soda, lime, mint*)

Mojito

(Weißer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda)
(*White rum, lime, mint, cane sugar, soda*)

Dark & Stormy

(Dark Rum, Angostura Bitter, Ginger Beer, Limette)
(*Dark rum, angostura bitters, ginger beer, lime*)

Cosmopolitan

(Gin, Limette, Cointreau, Raspberry, Cranberry)
(*Gin, lime, cointreau, raspberry, cranberry*)

Whiskey Sour

(Whiskey (Bourbon), Limette, Zucker, Eiweiß)
(*Whiskey (Bourbon), lime, sugar, egg*)

Moscow Mule

(Vodka, Limette, Spicy Ginger, Gurke)
(*Vodka, lime, spicy ginger, cucumber*)

Cherry

(Gin, Zucker, Limette, Creme de classis, Johannisbeersaft)
(*Gin, sugar, lime, crème de cassis, blackcurrant juice*)

Fairy

(Vodka, Kokossirup, Limette, Maracuja, Litschi, Cranberry)
(*Vodka, coconut syrup, lime, passion fruit, lychee, cranberry*)



Bier

Bier vom Fass D, Gerste 0,3l 3,50€ 0,5l 4,90€

Alster/Diesel/Radler D, Gerste 0,3l 3,50€ 0,5l 4,90€

Maisels Weisse D, Gerste 0,5l 4,90€
(Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei)

Bitburger (Flasche) D, Gerste 0,5l 4,90€

Tiger Bier D, Gerste 0,3l 4,90€

Saigon Bier D, Gerste 0,3l 4,90€



WINE

WeissWein

1,2,L

RIESLING FEINHERB 0,2l 6,90€

GRAUBURGUNDER TROCKEN 0,2l 6,90€

SILVANER TROCKEN 0,2l 6,90€

Rotwein

1,2,L

VAGABUND HALBTROCKEN 0,2l 6,90€

DOMINA TROCKEN 0,2l 6,90€

ACOLON TROCKEN 0,2l 6,90€





Róse ^{1,2L}

ROTLING HALBTROCKEN 0,2l 6,90€

SCHAUMWEIN

S... SECCO DER TROCKENE 0,1l 5,90€

Shorts ^(4cl)

Whisky 5,50€

Tequila 5,50€

Rum 5,50€

Gin 5,50€

Havana Club 5,50€

Nép mới 5,50€

Vodka 4,50€

Sake (0,1L) 5,50€

Ramazzotii 5,50€

Jägermeister 5,50€

Die 14 Hauptallergene

A - Eier alle Arten von Nutzgeflügelieiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß....und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E332 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

B - Erdnüsse alle Erdnussorten....und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C - Fisch alle Fischarten....und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D - Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridsstämme.... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Gruben, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E - Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi....und Krebstiererzeugnisse wie Krebepulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F - Lupinen alle Lupinensorten....und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G - Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferdund Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kehr, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein (ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H - Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse....und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I - 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

K - Senf alle Sesamsamen....und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam) Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

M - Soja alle Sorten von Sojabohnen....und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojaprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N - Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Miles-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschneckenund Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauer- konserven und Austernsauce

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig - 2. mit Antioxidationsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. Säuerungsmittel - 5. Konservierungstoff - 6. mit Süßstoffen - 7. chininhaltig - 9. Stabilisatoren