

HUNG ANH

Restaurant

Chausseestraße 130

10115 Berlin

030 400 42 851

0152 277 82042

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. : 11:30 - 23:00

Sa. - So. : 12:00 - 23:00

Vorspeisen - Appetizers

Suppen - Soups

1. TOM KA GA (G,M,E) (leicht scharf) (slightly spicy) (kleine Suppe)

Milch, Kokosmilch, Champignons, Zucchini, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Koriander

Milk, coconut milk, mushrooms, zucchini, lemongrass, spring onions, coriander

a) Bio-Tofu / organic tofu 3,90 €

b) Huhn / chicken 3,90 €

c) Garnelen / shrimp 4,20 €

d) Bio Lachs / salmon 4,50 €

2. TOM YUM (M,E) (kleine Suppe)

Würzige Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, Lauchzwiebeln und Koriander

Spicy soup with fresh mushrooms, tomatoes, spring onions and cilantro

a) Bio-Tofu / organic Tofu 3,90 €

b) Hühnerfleisch / chicken 3,90 €

c) Garnelen / shrimp 4,20 €

d) Bio Lachs / salmon 4,50 €

3. Wantan Suppe - Wonton soup (E) (kleine Suppe) 3,90 €

Wantan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und
Hühnerfleisch dazu Pak Choi, Lauchzwiebeln und Koriander
Wonton soup with dumplings filled with shrimp and chicken
with pak choi, spring onions and cilantro

4. SUP MIEN GA (kleine Suppe) 3,90 €
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Kräutern,
Lauchzwiebeln und Koriander
Glass noodle soup with chicken, herbs, spring onions and cilantro

Nem - Rollen (B)

5. Sommerrollen - summer rolls (E,M,B,C)
Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Gurke, Karotten,
getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen, Minze und Koriander
dazu Hoisin-Sauce
Rice rolls filled with rice noodles, lettuce, cucumber, carrots,
dried onions, peanuts, mint and coriander served with
- a) Bio-Tofu / organic tofu 3,90 €
 - b) Hühnerfleisch / chicken 3,90 €
 - c) Garnelen / shrimp 4,20 €
6. DAU LUOC EDAMAME (M) 3,90 €
Gedämpfte Jungsojabohnen verfeinert mit Sesam und Salz
Steamed young soybeans refined with sesame and salt
7. NEM CHIEN (C,M) 3,90 €
Gebackene Frühlingsrollen gefüllt Hühnerfleisch,
gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln, Kartoffeln, Karotten,
Morcheln und Weißkohl
Baked spring rolls filled chicken meat, minced pork, glass noodles,
potatoes, carrots, morels and white cabbage

8. NEM CHAY 3,90 €

Gebackene vegetarische (kleine) Frühlingsrollen gefüllt
mit Gemüse

Baked vegetarian (small) spring rolls stuffed with vegetables

8a. Gyoza (A,C,F) 5 Stk. 4,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Süß - Sauer Soße

Dumplings Filled with vegetables, served with a sweet and sour sauce

Nem - Rollen (B)

9. NEM RE (E) 3,90 €

Garnelen, würzigem Salat

und Süß-Sauer-Sauce

Fried spring rolls with prawns Spicy salad and sweet and sour sauce

Gebackene Frühlingsrollen mit

10. Wantan CHIEN (E) 3,90 €

Kunsprige Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen,
verschiedenem Gemüse dazu Süß-Sauer-Soße

Crispy dumplings filled with chicken and shrimp, various vegetables
with sweet and sour sauce

11. HA CAO Schrimpdumplings (E) 3,90 €

Frische Dumplings gefüllt mit gehacktem Schrimps und Sesam

Fresh dumplings stuffed with chopped shrimp and sesame

11a. Gyoza (C,F,H) 5 Stk. 4,50 €

Teigtaschen gefüllt mit gebackenen Garnelen,

serviert Süß-Sauer-Soße

Dumplings Filled with baked prawns,

served with sweet and sour sauce

12. GA XIEN (LB) 4,20 €

Gegrillte Hühnchenspieße auf Salat, serviert mit Erdnusssauce

Grilled chicken skewers on salad, served with peanut sauce

NOM – Salate (B,C,D)

13. NOM XOAI (leicht scharf)

Frischer Mangosalat mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chili und Zitrone

Fresh mango salad with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and lemon

a) Bio-Tofu / organic tofu 4,90 €

b) Hühnerfleisch / chicken 4,90 €

c) Rindfleisch / beef 4,90 €

14. NOM DUDU (M,C,G,B)

Grüne Papaya mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chilli und Zitrone

Green papaya with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and lemon

a) Bio-Tofu / organic tofu 4,90 €

b) Hühnerfleisch / chicken 4,90 €

c) Garnelen / shrimp 4,90 €

d) Rindfleisch / beef 4,90 €

15. MIEN TRON (M,B,C,G)

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chilli und Zitrone

Glass noodle salad with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and lemon

a) Bio-Tofu / organic tofu 5,50 €

b) Hühnerfleisch / chicken 5,50 €

c) Rindfleisch / beef 5,90 €

Hauptgerichte - Suppen

16. PHO Suppe (M,C)

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe
unser Pho wird täglich angesetzt 24 Stunden ausgekocht,
dabei entfaltet sich das volle Aroma mit Frühlingszwiebeln,
Koriander, vietnamesischen Basilikum,
frischen Sprossen und Ingwer

A traditional Vietnamese rice noodle soup our Pho is prepared
daily 24 hours boiled, it unfolds the full aroma of spring onions,
cilantro, Vietnamese basil, fresh sprouts and ginger

- a) Bio-Tofu - organic tofu 7,90 €
- b) Pho Ga (Hähnchenbrust - chicken breast) 7,90 €
- c) Pho Bo (Rindfleisch - beef) 8,90 €

17. BUN BO NAM BO (B,C,M)

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm serviert in Knoblauch und frischem Salat, asiatischen
Kräutern, Zitronengras, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander,
abgeschmeckt mit unserem vietnamesischen Dressing

Light rice noodle dish, served lukewarm in garlic and fresh salad, Asian herbs,
lemongrass, fried onions, peanuts and coriander, seasoned with our Vietnamese dressing

- a) Bio-Tofu - organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch - chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch - beef 8,50 €

18. BUN NEM (A,B,C,M) 8,50 €

Gebackene Hanoirollen (Frühlingsrollen) gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen,
Schweinefleisch, Gemüse und Koriander, vietnamesischen Kräutern mit frischem Salat,
Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und lauwarmen Limettensauce

Baked hanoi rolls (spring rolls) filled with chicken, shrimp, pork, vegetables and cilantro,
Vietnamese herbs with fresh salad, fried onions, peanuts, rice noodles
and lukewarm lime sauce

19. Rotes Curry (G,B,C,E)

Rotes Curry, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse,

Zitronengras, Zitronenblätter und zartem Duftreis

Red curry, creamy coconut milk with fresh seasonal vegetables, lemongrass,

Lemon leaves and delicate fragrant rice

- a) Bio-Tofu - organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch - chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch - beef 9,50 €
- d) Ente - duck 9,90 €
- e) Garnelen - shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch - baked chicken 8,50 €

20. Erdnussauce (G,B,C,E,M)

Erdnuss, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und zartem Duftreis

Peanut, creamy coconut milk with fresh seasonal vegetables and delicate fragrant rice

- a) Bio-Tofu - organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch - chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch - beef 9,50 €
- d) Ente - duck 9,90 €
- e) Garnelen - shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch - baked chicken 8,50 €

21. Mangosauce (B,G,C,E,M)

Mango, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und zartem Duftreis

Mango, creamy coconut milk with fresh seasonal vegetables and delicate fragrant rice

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch / beef 9,50 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- e) Garnelen / shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken 8,50 €

Gebratene Gerichte - Fried dishes

22. UDON XAO (B,C,D,M,J,E)

Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Sojasprossen und Koriander, Röstzwiebeln

Fried udon noodles with fresh vegetables, spring onions, pak choi, bean sprouts and cilantro, fried onions

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch / beef 9,50 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- e) Garnelen / shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken 8,50 €

23. PHO XAO (mit Ei) (A,B,C,E,D,J,M)

Gebratene Reisnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern und Koriander, Röstzwiebeln

Fried rice noodles with fresh vegetables, bean sprouts, pak choi, spring onions, Asian herbs and cilantro, fried onions

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch / beef 9,50 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- e) Garnelen - shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken 8,50 €

24. MIEN XAO (mit Ei) (A,B,C,E,D,J,M)

Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern und Koriander, Röstzwiebeln

Fried glass noodles with fresh vegetables, bean sprouts, pak choi, spring onions, Asian herbs and cilantro, fried onions

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch / beef 9,50 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- e) Garnelen -/shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken 8,50 €

Gebratene Gerichte - Fried dishes

- 25. BO XAO DUA (I,B,C,D,M) 9,50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas, Zwiebeln, Sojasprossen
 und Stangensellerie, serviert mit Duftreis und Lauchzwiebeln und Koriander
 Roast beef with fresh pineapple, onions, bean sprouts, and celery, served with fragrant rice
 and spring onions and cilantro

- 26. BO XAO RUOU VANG (I,B,C,D,M,J) 9,50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Rotwein, frischem Gemüse, Sojasprossen
 und Stangensellerie, serviert mit Duftreis und Lauchzwiebeln und Koriander
 Roast beef with red wine, fresh vegetables, bean sprouts, and celery, served with fragrant
 rice
 and spring onions and cilantro

- 27. Bo Xao Nam (I,B,C,D,M,J) 9,50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Möhren,
 Sojasprossen Stangensellerie, Kräutern und Koriander,
 Lauchzwiebeln in Austernsoße Duftreis
 Fried beef with fresh vegetables, Mushrooms, peppers, carrots, bean sprouts
 Celery stalks, herbs and coriander, Spring onions in oyster sauce, fragrant rice

- 28. XAO CAI TOI (leicht scharf) (B,D,G,M,J)
 Gebratenes Gemüse Sojasprossen, Stangensellerie, serviert mit Duftreis und
 Lauchzwiebeln und Koriander in Austernsoße

Roasted vegetables Bean sprouts, celery, served with fragrant rice and spring onions
and coriander in oyster sauce

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- c) Rindfleisch - beef 9,50 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- e) Garnelen / shrimp 9,50 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken 8,50 €

Gebratene Gerichte - Fried dishes

29. GA NUONG XAO RAU (D,C,B,I,M) Hühnerbrustfilet gegrillt mit 9,50 €
Limettenblatt und frischem Gemüse, vietnamesischen Kräutern verfeinert mit
einer hausgemachten Austernsoße, Koriander, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, serviert mit
Duftreis
Chicken breast fillet grilled with lime leaf and fresh vegetables, Vietnamese herbs refined
with a home-made oyster sauce, coriander, Lauch onions, roasted onions to fragrant rice
30. Ga XAO MAT ONG (M,B,C,D,J) In Honig gebratenes Hühnerfleisch mit 9,50 €
frischem Gemüse, asiatischen Kräutern, Lauchzwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln dazu
Duftreis
Honey-roasted chicken with fresh vegetables, Asian herbs, spring onions, coriander, fried
onions
31. Lachs XAO RAU - Salmon XAU RAU (B,D,C,M,I,J) 10,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Saisongemüse, vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit
einer hausgemachten Austernsoße, Koriander, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, serviert mit
Duftreis
Grilled salmon fillet with fresh seasonal vegetables, Vietnamese herbs, refined
with a home-made oyster sauce, coriander, spring onions, roasted onions, served with
fragrant rice

32. Lachs Curry (B,G) Gegrilltes Lachsfilet 10,90 €
in roter Curry-Kokossoße und frischem Saisongemüse, Salat, serviert mit Duftreis
Grilled salmon fillet in red curry coconut sauce and fresh seasonal vegetables, salad, served with fragrant rice

33. MY XAO (mit Ei) (B,C,M)
Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Röstzwiebeln
Fried egg noodles with fresh vegetables, bean sprouts and fried onions

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / Baked chicken 8,50 €

34. COM RANG (mit Ei) (B,C,M)
Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Röstzwiebeln
Egg fried rice with fresh vegetables, bean sprouts, fried onions

- a) Bio-Tofu / organic tofu 7,90 €
- b) Hühnerfleisch / chicken 7,90 €
- d) Ente / duck 9,90 €
- f) Gebackenes Hühnerfleisch / Baked chicken 8,50 €

Vegetarische Gerichte

35. SHAOLIN BBQ XAO RAU (M,B,C,D) 9,50 €
Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit frischem Saisongemüse,
Kräutern und Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander dazu Duftreis
Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with fresh seasonal vegetables, herbs and garlic,
spring onions and coriander served with aromatic rice

36. SEITAN XAO UDON (M,B,C) 9,50 €

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Udonnudeln und frischem

Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with udon noodles and fresh seasonal vegetables, herbs and garlic, fried onions, spring onions and coriander

37. SEITAN XAO MIEN (M,B,C,D) 9,50 €

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Glasnudeln und frischem

Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with glass noodles and fresh seasonal vegetables, herbs, garlic, fried onions, spring onions and coriander

38. SEITAN XAO BIO-TOFU (M,B,C,D) 9,50 €

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Bio-Tofu und frischem

Saisongemüse, Kräuter, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with organic tofu and fresh seasonal vegetables, herbs, garlic, spring onions and coriander

Hot Pan Gerichte Hot pan dishes

Alle Gerichte werden auf einem heißen Teller serviert / All dishes are served on a hot plate

40. Gegrillter Lachsfilet (B,C,D,M,T) 13,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, Koriander,
serviert mit Süßkartoffelpommes und Reis

Grilled salmon fillet

Grilled salmon with fresh vegetables, coriander, served with sweet potato fries with rice

41. Gegrillter Thunfischfilet (B,C,D,M,T) 13,90 €

Mit frischem Salat, gebratenem Gemüse mit Süßkartoffelpommes und Reis

Grilled tuna fillet With fresh salad, fried vegetables with sweet potato fries and rice

42. Tom Muc Xao Tieu Xanh (B,C,D,E,L,T) 13,90 €
Gebratener Tintenfisch mit Garnelen, Peperoni, frischem Gemüse, Koriander, Salat,
Sellerie & Knoblauch in einer würzigen Austernsauce und Reis
Fried squid with prawns, peppers, fresh vegetables, Coriander, lettuce, celery
& garlic in a spicy oyster sauce with rice
43. Savoury Beef on Egg (B,C,D,M,T) 12,90 €
Rindfleischstreifen, Pak choi, Ei, Süßkartoffelpommes mit Reis
Beef strips, pak choi, egg, sweet potato fries with rice

Desserts

- Gold Banana 3,90 €
gebackene Banane mit Honig / baked banana with honey
- Mango Pana Cotta 3,50 €
- Kokos Pana Cotta 3,50 €
- Golden Ball (4 Stk.) 3,90 €
Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste / Sesame balls filled with bean paste

Sushikarte

Nigiri (2 Stk.) (D,B,N)

- N1. Sake 3,50 €
- N2. Maguro 3,50 €
- N3. Ebi 3,80 €
- N4. Unagi 4,00 €
- N5. Iniri Tofu 3,50 €

Maki (8 Stk.) (D,F,N)

- M1. Sake (Lachs) 3,50 €
- M2. Sake Avocado (Lachs, Avocado) 3,50 €
- M3. Spicy Sake (Lachs, lauch, Chili) 3,50 €
- M4. Tekka (Thunfisch) 3,90 €
- M5. Spicy Tuna (Thunfisch, Lauch, Chili) 3,90 €
- M6. Ebi (Garnelen) 3,50 €
- M7. Ebi Avocado (Garnelen, Avocado) 4,00 €
- M8. California (Surimi, Avocado) 3,30 €
- M9. Unagi (gegrillter Süßwasseraal) 4,00 €
- M10. Avocado 3,30 €
- M11. Kappa (Gurke) 2,90 €
- M12. Paprika, Rucola 2,90 €
- M14. Inari Avocado (Tofu, Avocado) 3,50 €

Inside Out (8 Stk.)(D,B,F,N)

- I.O1. Lachs Inside -Out 6,50 €
(Lachs Avocado, Frischkäse, Masago, Sesam)
- I.O2: Lachs Tempura 6,50 €
(Gebackener Lachs Avocado Frischkäse, Sesam)
- I.O3: Tuna 6,50 €
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam
- I.O4: Ebi 6,50 €
Geckochte Garnelen, Gurken, Sesam, Frischkäse
- I.O5: Ebi Tempura 6,50 €

Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse

I.06. Califonia 6,50 €

Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko

I.07. Califonia Tempura 6,50 €

Surimi gebackene Avocado, Frischkäse, Sesam

I.08. Chicken 6,50 €

Hühnerbrustfilet, Gurke, Frischkäse, Sesam

I.09. Avocado - Kapa 6,50 €

Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam

I.010. Vegetarisch 6,50 €

Avocado, Paprika, Rucola, Gurke, Frischkäse, Sesam

Fried Rolls (6 Stk.) (B,N)

(Unagi Sauce und Sesam)

F1. Roll 1 6,50 €

Panierte mit Lachs, Avocado, Mayonnaise

F2. Roll 2 6,90 €

Panierte mit Thunfisch, Avocado, Mayonnaise

F3. Roll 6,90 €

Panierte mit Garnelen, Avocado, Mayonnaise

F4. Vegetarian - Roll (VEGGIE) 6,50 €

Avocado, Gurke, Tofu, Mayonnaise

F5. Mini- Sake (10 Stk.) 6,50 €

Lachs, Mayonnaise

F6. Mini-Tekka (10 Stk.) 6,50 €

Thunfisch, Mayonnaise

BIG ROLL-FUTO (6 stk.) (B,N)

- B1. Futo Lachs 6,90 €
Lachs, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
- B2. Futo Tuna 6,90 €
Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
- B3. Futo Ebi 6,90 €
Garnelen, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse
- B4. Vegetarisch 6,90 €
Avocado, Gurke, Tofu Rucula, Frischkäse

Inside Samon (B,N)

- S1. Lachs, Samon 7,90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
- S2. Lachs, Aburi, samon 7,90 €
Feuerlachs, Avocado, Gurke, Unagi, Sauce, Frischkäse, Sesam
- S3. Ebi Tempura, Samon 10,50 €
(gebackene Ganelen, Feuerlachs,
Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi
- S4. Tuna, Samon 10,50 €
Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse
- S5. Califonia Tempura 7,90 €
Surimi gebacken, Avocado, Gurke, Tofu, Sesam
- S6. Vegan 6,90 €
Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam

SASHIMI (B,N)

S7. 10 Scheiben Lachs 15,90 €

S8. 10 Stk. Feuerlachs 16,50 €

S9. 10 Scheiben Thunfisch 17,90 €

S10. 5 Scheiben Lachs &
5 Scheiben Thunfisch 18,00 €

MENÜ SUSHI (D,B,F,N)

Menü 1. Vegetarian 9,90 €

1 (l.O) Vegetarian

1 Maki Avocado

1 Maki Kapa

Menü 2. Vegetarian 7,90 €

1 Paprika Rucola

1 Maki Avocado

1 Maki Kapa

Menü 3. Lachs 8,90 €

1/2 l.O Lachs (4 Stk.)

1 Maki Lachs

2 Nigiri Lachs

Menü 4. 1 Maki Lachs 8,90 € 1 Maki Gurke

1 Maki Ebi

Menü 5. l.O Thunfichs (4 Stk.) 9,90 €

1 Maki Teka

1 Nigiri Ebi

Menü 6. 2 Nigiri Lachs 10,90 €

2 Nigiri Ebi

1 Mini-Sake (10 Stk.)

MENÜ SUSHI (D,B,F,N)

Menü 7. 2 Personen 24,90 €

1 I.O Lachs Tempura

3 Maki 24 Stk.

(1 Lachs, 1 Gurke, 1 Avocado)

6 Nigiri (2 Lachs, 2 Ebi, 2 Teka)

Menü 8. 2 Personen 25,90 €

1 I.O vegetarisch

1 Friedr Rolls Lachs

2 Maki 16 Stk. (1 Tuna, 1 Gurke)

8 Sasimi Lachs

Menü 9. 1 Fried Rolls lachs 40,50 €

1 Mini Take fried

1 I.O Califonia

1 Lachs Samon

3 Maki 24 Stk.

(1 Ebi, 1 Gurke 1 Lachs)

6 Nigiri (2 Lachs, 2 Unagi, 2 Thunfisch)

Menü 10. 1 Fried Rolls Tuna 45,50 €

1 Mini Sake, Fried

1 I.O Lachs

1 I.O Vegetarisch

2 Maki 16 Stk. (1 Lachs, 1 Avocado)

6 Nigiri (2 Ebi, 2 Iniri, 2 Thunfisch)

8 Sashimi Lachs

Honemade - Getränke 4,20 €

Bcerry

Granatapfel / Beeren / Mineralwasser / Limette

Litschi Dream

Litschi / Limette / Chia Samen / Beeren

Green Lemon lee Tea

Grunttee / Zitrone / Mineralwasser / Rohrzucker / Minze

Erdbeer Schorle

Erdbeer / Limette / Mineralwasser / Beeren

Curacao

Limettensaft / Maracujasaft / Mineralwasser

Softdrinks

0,2l 0,4l

Cola 1,2 2,20 € 3,40 €

Spezi 2,20 € 3,40 €

Cola Light 2,20 € 3,40 €

Fanta 1,3 2,20 € 3,40 €

Sprite 1,3 2,20 € 3,40 €

Bitterlemon 2,20 € 3,40 €
Ginger Ale 2,20 € 3,40 €
Tonicwasser 2,20 € 3,40 €
Mineralwasser 2,20 € 3,40 €
Wasser mit Kohlensäure 2,20 € 3,40 €
Apfel drink 5 2,20 € 3,40 €
Apfelschorle 5 2,20 € 3,40 €
Maracuja drink 5 2,20 € 3,40 €
Maracujaschorle 5 2,20 € 3,40 €
Mango drink 5 2,20 € 3,40 €
Mangoschorle 5 2,20 € 3,40 €
Ananas drink 5 2,20 € 3,40 €
Ananasschorle 5 2,20 € 3,40 €
Lychee drink 5 2,20 € 3,40 €
Orangen drink 5 2,20 € 3,40 €

Wasser Fl. (0,7l) 5,90 €

saft 4,20 €

Mango Lassi (G)

Mango, Vollmilch, Kokosmilch

Cocos Lassi (G)

Kokosmilch, Sahne. Rohrzucker

Banane Lassi (G)

Frische Banane, Vollmilch, Rohrzucker

Avocado Lassi (G)

Frische Avocacdo, Vollmilch, Rohrzucker

Ananas-Minz-Shake

Ananassaft, frische Pfefferminze,

Rohrzuckersirup

Limettensaft

Frischer Limettensaft,

Limettenabrieb und
Zuckersirup

Warme Getränke

Kaffee 2 2,50 €
Espresso 2 2,00 €
Vietnamesischer Kaffee 2,(G) 3,50 €

Tee (Glas)

Jasmintee 2,90 €
Grüner Tee 2,90 €
Frischer Zitronengrasteer 2,90 €
Frischer Ingwertee 2,90 €
Frischer Pfefferminztee 2,90 €
Frischer Ingwer - Orangenteer 2,90 €

Bier

	0,3L	0,5L
Warsteiner, Pilsner vom Fass	2,80 €	3,50 €
Becks	2,80 €	3,50 €
Becks Alkoholfrei	2,80 €	3,50 €
König Ludwig Weissbier		3,50 €
König Ludwig Weiss Alkoholfrei		3,50 €
König Ludwig Dunkel		3,50 €
Saigon Bier		3,50 €
Alster Bier mit Sprite 1,2	2,80 €	3,50 €
Radler Bier mit Fanta 1,2,3	2,80 €	3,50 €

Wein Glas Flasche

0,2l 0,7l

Grauer Burgunder (G) 5,50 € 19,90 €

Trocken

Chardonnay (G) 5,50 € 19,90 €

Weinschorle (G) 5,50 €

Cabernet Sauvignon (G) 5,50 € 19,90 €

Dornfelder 5,50 € 19,90 €

Riesling Kabinett 5,50 € 19,90 €

Merlot VDP 5,50 € 19,90 €

Müller Thurgau 5,50 € 19,90 €

Prosecco 5,50 € 19,90 €

Longdrinks

Gin Tonic 5,50 €

Campari Orange 5,50 €

Wodka Orange 5,50 €

Aperol 5,50 €

Spirituosen

Sambuca 2cl 2,90 €

Sierra Tequila 2cl 2,90 €

Wodka 2cl 2,90 €

LUA MOI - Reisschnaps 2cl 2,90 €

NEP MOI 2cl 2,90 €

Limoncé 2cl 2,90 €

Cocktails

Sex on the Beach (1) 5,90 €

Wodka, Pfirsichlikör,

Cranberrysaft, Orangensaft

Pina Colada (D) 5,90 €

Weißer Rum, Ananassaft,

Kokossirup, Kokosmilch, Sahne

Tequila Sunrise 5,90 €

Tequila, Grenadinesirup,

Orangensaft

Mai Tai 5,90 €

Rum, Old Pascas, Triple sec,

Mandelsirup

Mojito 5,90 €

Havana Club, Limetten,

Minze, Rohrzucker, Soda

Long Island Iced Tea (1),(9) 5,90 €

Wodka, Rum, Tequila, Gin,

Limettensaft, Orangensaft, Cola

Blue Lagoon (1) 5,90 €

Wodka, Blue Curacao,

Limettensaft, Lemonade

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind den Abbildungen ähnlich.

Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoffen, 2 - mit Konservierungsstoffen, 3 - mit Antioxidationsmittel,

4 - mit Geschmacksverstärkern, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat,

8 - mit Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmitteln,

12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst, 14 - mit Nitritpökelsalz, 15 - Taurin,

16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

- a) Ei/egg,
- 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/ univalve