



# Hung Anh

vietnamese & japanese

Herzlich willkommen im Restaurant Hung Anh

Hung Anh steht für die harmonische Verbindung der herzlichen vietnamesischen Küche mit der ruhigen, sorgfältigen Art der japanischen Küche. Unsere Gerichte entstehen aus der Essenz beider Kulturen und werden mit viel Hingabe von unseren Köchen zubereitet.

Wir verwenden täglich frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten, um den natürlichen Geschmack zu bewahren und ausgewogene, harmonische Aromen zu schaffen. Dabei verzichten wir bewusst auf übertriebene Raffinesse und konzentrieren uns auf das Wesentliche – ehrliches Essen, das gut tut und ein warmes Gefühl hinterlässt.

In ruhiger Atmosphäre laden wir Sie ein, sich Zeit zu nehmen, zusammensitzen und das Essen in entspannter Weise zu genießen – ganz wie zu Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

---

📍 Chausseestraße 130, 10115 Berlin

☎ 030 40042851

🌐 [www.hunganhberlin.de](http://www.hunganhberlin.de)

🕒 Mo. - So. : 12:00 – 23:00 Uhr

**VORSPEISEN | APPETIZERS**



# SUPPEN | SOUPS

---

- 1. TOM KA GA** <sup>C,D,M</sup> (leicht scharf) (slightly spicy) (kleine Suppe)  
Milch, Kokosmilch, Champignons, Zucchini, Möhren, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Koriander  
*Milk, coconut milk, mushrooms, zucchini, Carrots lemongrass, spring onions, coriander*
- a. **Tofu** | *tofu* 🌱 **5.5**
  - b. **Huhn** | *chicken* **5.5**
  - d. **Lachs** | *salmon* **5.5**
  - e. **Garnelen** | *shrimp* **5.5**
- 2. TOM YUM** <sup>C,B,M</sup> (kleine Suppe)  
Würzige Suppe mit frischen Champignons, Möhren Tomaten, Lauchzwiebeln und Koriander  
*Spicy soup with fresh mushrooms, Carrots, tomatoes, spring onions and cilantro*
- a. **Tofu** | *tofu* 🌱 **5.5**
  - b. **Huhn** | *chicken* **5.5**
  - d. **Lachs** | *salmon* **5.5**
  - e. **Garnelen** | *shrimp* **5.5**
- 3. WANTAN SUPPE – Wonton soup** <sup>C,F</sup> (kleine Suppe) **5.5**  
Wontan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch dazu Pak Choi, Champignons, Zucchini, Lauchzwiebeln und Koriander  
*Wonton soup with dumplings filled with shrimp and chicken with pak choi, mushrooms, spring onions and cilantro*
- 4. SÚP MIẾN GÀ** <sup>C,I,F</sup> (kleine Suppe) **5.5**  
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Champignon, Zucchini, Kräutern, Lauchzwiebeln und Koriander  
*Glass noodle soup with chicken, Cham herbs, spring onions and cilantro*
- 4A. MISO SUPPE** <sup>B,M,F</sup> 🌱 **5.9**  
Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln  
*Tofu, seaweed and spring onions*
- 4B. MISO SAKE SUPPE** <sup>B,C,F</sup> **6.5**  
Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln  
*Salmon, seaweed and spring onions*



# ROLLEN | ROLLS <sup>B</sup>

---

- 5. SOMMERROLLEN (2 Stk.) – Summer Rolls** <sup>A,B,E,C,M</sup>  
Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Gurke, Karotten, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen, Minze und Koriander dazu Limetten-chili-Dressing  
*Rice rolls filled with rice noodles, lettuce, cucumber, carrots, dried onions, peanuts, mint and coriander served with Lime-chili-Dressing*
- a. **Tofu** | *tofu*  **5.5**
  - b. **Hühnerfleisch** | *chicken* **5.5**
  - d. **Ente** | *duck* **5.9**
  - e. **Garnelen** | *shrimp* **5.5**
- 6. ĐẬU LUỘC EDAMAME <sup>M</sup>**  **5.5**  
Gedämpfte Jungsojabohnen verfeinert mit Sesam und Salz  
*Steamed young soybeans refined with sesame and salt*
- 7. NEM CHIÊN (2 Stk.)** <sup>C,A</sup> **5.5**  
Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit 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*
- 8B. NEM CHAY (7 Stk.) (kleine)**  **5.5**  
Gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Süßsauersoße  
*Small baked vegetarian spring rolls stuffed with vegetables, Sweet and sour sauce*



# ROLLEN | ROLLS <sup>B</sup>

---

**9. NEM RẾ (3 Stk.)** <sup>C,I</sup>

Gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen, würzigem Salat und Süß-Sauer-Sauce

*Fried spring rolls with prawns, spicy salad, sweet and sour sauce*



5.5

**9B. TÔM CHIÊN CỐM (3 Stk.)** <sup>C,J</sup>

Frittierte Garnelen in Panade aus Grünem Reis

*Fried prawns in green rice breading*



6.9

**10. WANTAN CHIÊN (5 Stk.)** <sup>C,E,F</sup>

Knusprige 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*



5.5

**11. HA CAO SHRIMP DUMPLINGS (4 Stk.)** <sup>C,F,N</sup>

FrISChe Dumplings gefüllt mit gehacktem Shrimps und Sesam, Teriyakisoße

*Fresh dumplings stuffed with chopped shrimp and sesame*



5.5

**11A. GYOZA VEGAN (5 Stk.)** 

Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Süsauersoße

*Dumplings filled with vegetables Sweet and sour sauce*



5.5

**11B. GYOZA CHICKEN (5 Stk.)**

Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen, Gemüse, Süsauersoße

*Dumplings filled with chicken and vegetables Sweet and sour sauce*

5.5

**12. YAKITORI** <sup>L,B</sup>

Gegrillte Hähnchenspieße nach Japanischer, Erdnusssoße

*Japanese grilled chicken skewers, Peanut sauce*



5.5

# SALATE | SALAD <sup>B,C,D</sup>


## 13D. AVOCADO SALAT (leicht scharf) <sup>C,F,H</sup> 6.9

Wildkräutersalat mit Avocado Streifen, gebratenen Garnelen gerösteten Erdnüssen und Sesam-sauce  
*Wild herb salad with avocado strips, fried shrimp and lemon vinaigrette, roasted peanuts and Sesame sauce*




## 13. NỘM XOÀI (leicht scharf) <sup>C,H,F,M</sup>

Frischer Mangosalat mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chili und Limetten-chili-Dressing  
*Fresh mango salad with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and lemon*

- a. Tofu | *tofu*  6.5
- b. Hühnerfleisch | *chicken* 6.5
- c. Rindfleisch | *beef* 6.5


## 14. NỘM ĐU ĐỦ (leicht scharf) <sup>C,H,F,M</sup>

Grüne Papaya mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen in Limetten-chili-Dressing  
*Green papaya with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and Lime-chili-Dressing*

- a. Tofu | *tofu*  6.5
- b. Hühnerfleisch | *chicken* 6.5
- c. Rindfleisch | *beef* 6.5
- e. Garnelen | *shrimp* 6.5

## 15. MIẾN TRỘN (leicht scharf) <sup>C,H,F,M</sup>

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chili und Limetten-chili-Dressing  
*Glass noodle salad with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and Lime-chili-Dressing*

- a. Tofu | *tofu*  6.5
- b. Hühnerfleisch | *chicken* 6.5
- c. Rindfleisch | *beef* 6.5



## HAUPTGERICHTE



# SUPPEN | SOUPS

---

## 16. PHỞ SUPPE <sup>B,M,C,K</sup>

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe, unser Pho wird täglich angesetzt 24 Stunden ausgekocht, dabei entfaltet sich das volle Aroma mit Frühlingszwiebeln, Koriander, vietnamesischem 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. **Tofu** | *tofu*  **11.9**
- b. **Pho Ga** (Hühnerbrust) | *chicken breast* **11.9**
- c. **Pho Bo** (Rindfleisch) | *beef* **12.9**



# NUDELN BOWL | NOODLE BOWL

---

## 17. BÚN BÒ NAM BỘ (leicht scharf) <sup>H,E,M</sup>

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 vietnamese dressing*

- a. **Tofu** | *tofu*  **11.9**
- b. **Hühnerfleisch** | *chicken* **11.9**
- c. **Rindfleisch** | *beef* **12.9**

## 18. BÚN NEM (leicht scharf) <sup>A,B,C,M</sup> **12.9**

Gebackene Hanoirollen (Frühlingsrollen) gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Schweinefleisch, Gemüse und Koriander, vietnamesischen Kräutern mit frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reisnudeln und lauwarmer 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 chilli and lemon*

## 18B. MIẾN NỘM BÒ (leicht scharf) <sup>B,C,M,H,E</sup> **12.9**

zartes Rinderbrustfilet angebraten mit Zitronengras, serviert mit frischem Salat, Glasnudelsalat und Limetten-Chili-Dressing, Koriander und gerösteten, Erdnuss

*tender beef brisket fillet fried with lemongrass, served with fresh salad, glass noodle salad and lime-chili dressing, coriander and roasted peanuts*

# REIS | RICE

---

## 19. ROTES CURRY (leicht scharf) <sup>B,C,D,M,F</sup>

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. Tofu | *tofu* 🌱
- b. Hühnerfleisch | *chicken*
- c. Rindfleisch | *beef*
- d. Ente kross | *crispy duck*
- e. Garnelen | *shrimp*
- f. Krosses Hühnchenfilet | *crispy chicken fillet*
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck* 🌱



11.9  
11.9  
12.9  
14.9  
12.9  
12.9  
14.9

## 20. ERDNUSSSAUCE <sup>B,C,D,M,F</sup>

Erdnuss, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und zartem Duftreis

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

- a. Tofu | *tofu* 🌱
- b. Hühnerfleisch | *chicken*
- c. Rindfleisch | *beef*
- d. Ente kross | *crispy duck*
- e. Garnelen | *shrimp*
- f. Krosses Hühnchenfilet | *crispy chicken fillet*
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck* 🌱

11.9  
11.9  
12.9  
14.9  
12.9  
12.9  
14.9

## 21. MANGOSAUCE <sup>B,C,D,M,F</sup>

Mango, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und zartem Duftreis

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

- a. Tofu | *tofu* 🌱
- b. Hühnerfleisch | *chicken*
- c. Rindfleisch | *beef*
- d. Ente kross | *crispy duck*
- e. Garnelen | *shrimp*
- f. Krosses Hühnchenfilet | *crispy chicken fillet*
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck* 🌱

11.9  
11.9  
12.9  
14.9  
12.9  
12.9  
14.9

# GEBRATENE NUDELN | FRIED NOODLES

---

## 52. PAD THAI <sup>B,C,E,H,M,F</sup>

Gebratene-Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Möhren, Sojasprossen-Koriander, gerösteten Erdnüsse Röstzwiebeln in Pad Thai sauce

*Fried flat rice noodles with egg, bean sprouts, coriander, roasted peanuts and Pad Thai sauce*

- a. **Tofu** | *tofu* 🌱 **11.9**
- b. **Hühnerfleisch** | *chicken* **11.9**
- c. **Rindfleisch** | *beef* **12.9**
- d. **Ente kross** | *crispy duck* **14.9**
- e. **Garnelen** | *shrimp* **13.9**
- f. **Krosses Hühnchenfilet** | *crispy chicken fillet* **12.9**
- h. **Krosses vegetar Ente** | *crispy vegetarian duck* 🌱 **14.9**

## 22. UDON XÀO <sup>B,C,E,F,M,I</sup>

Gebratene Udon Nudeln mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Sojasprossen und Koriander, Röstzwiebeln in Dunkel Soße

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

- a. **Tofu** | *tofu* 🌱 **11.9**
- b. **Hühnerfleisch** | *chicken* **11.9**
- c. **Rindfleisch** | *beef* **12.9**
- d. **Ente kross** | *crispy duck* **14.9**
- e. **Garnelen** | *shrimp* **12.9**
- f. **Krosses Hühnchenfilet** | *crispy chicken fillet* **12.9**
- h. **Krosses vegetar Ente** | *crispy vegetarian duck* 🌱 **14.9**



# GEBRATENE NUDELN | FRIED NOODLES

## 23. PHỞ XÀO (mit Ei) <sup>B,C,E,F,M</sup>

Gebratene Reisbandnudeln 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. Tofu | *tofu* 🌱
- b. Hühnerfleisch | *chicken*
- c. Rindfleisch | *beef*
- d. Ente kross | *crispy duck*
- e. Garnelen | *shrimp*
- f. Krosses Hähnchenfilet | *crispy chicken fillet*
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck* 🌱



11.9  
11.9  
12.9  
14.9  
12.9  
12.9  
14.9

## 24. MIẾN XÀO (mit Ei) <sup>A,B,C,E,F,M</sup>

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. Tofu | *tofu* 🌱
- b. Hühnerfleisch | *chicken*
- c. Rindfleisch | *beef*
- d. Ente kross | *crispy duck*
- e. Garnelen | *shrimp*
- f. Krosses Hähnchenfilet | *crispy chicken fillet*
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck* 🌱



11.9  
11.9  
12.9  
14.9  
12.9  
12.9  
14.9

## 33. MỠ XÀO (mit Ei) <sup>B,C,M</sup>

Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Röstzwiebeln

*Fried egg noodles with fresh vegetables, bean sprouts and fried onions*

- a. Tofu | *tofu* 🌱
- b. Hühnerfleisch | *chicken*
- c. Rindfleisch | *beef*
- d. Ente kross | *crispy duck*
- e. Garnelen | *shrimp*
- f. Krosses Hähnchenfilet | *crispy chicken fillet*
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck* 🌱



11.9  
11.9  
12.9  
14.9  
12.9  
12.9  
14.9

# GEBRATENE GERICHTE | FRIED DISHES

---

**25. BÒ XÀO DỨA (leicht scharf) <sup>B,C,E,F,G,M</sup> 12.9**

Gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas, Kräuterseitlingen, Champignons, Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln und Stangensellerie. Serviert mit Duftreis, Lauchzwiebeln und Koriander  
*Stir-fried beef with fresh pineapple, king oyster mushrooms, champignons, snow peas, bell peppers, onions and celery stalks. Served with fragrant rice, spring onions and coriander*

**26. BÒ XÀO RƯỢU VANG (leicht scharf) <sup>B,C,E,F,G,M</sup> 12.9**

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Möhren, Stangensellerie, Kräutern und Koriander sowie Lauchzwiebeln in Austernsauce, serviert mit Duftreis  
*Fried beef with fresh vegetables, mushrooms, bell peppers, bean sprouts, celery stalks, herbs and coriander, and spring onions in oyster sauce, served with fragrant rice*

**27. BÒ XÀO NẤM (leicht scharf) <sup>B,C,E,F,G,M</sup> 12.9**

Gebratene Champignons (weiß/braun), Kräuterseitlinge, Zuckerschoten, Paprika, Möhren, Zucchini, Stangensellerie und Zwiebeln, mit Kräutern, Koriander, Lauchzwiebeln in Austernsauce. Serviert mit Duftreis  
*Stir-fried champignons (white/brown), king oyster mushrooms, snow peas, bell peppers, carrots, zucchini, celery stalks and onions, with herbs, coriander and spring onions in oyster sauce. Served with fragrant rice*

**28. XÀO CAY TỎI (leicht scharf) <sup>B,C,E,F,G,M</sup>**

Gebratenes Gemüse, Zuckerschoten, Kräuterseitlinge, Stangensellerie, serviert mit Duftreis und Lauchzwiebeln und Koriander in Austernsauce  
*Stir-fried vegetables and celery stalks, snow peas, king oyster mushrooms served with fragrant rice, spring onions and coriander in oyster sauce*

- a. Tofu | tofu 🌱 **11.9**
- b. Hühnerfleisch | chicken **11.9**
- c. Rindfleisch | beef **12.9**
- d. Ente kross | crispy duck **14.9**
- e. Garnelen | shrimp **12.9**
- f. Krosses Hähnchenfilet | crispy chicken fillet **12.9**
- h. Krosses vegetar Ente | crispy vegetarian duck 🌱 **14.9**



25



26



27

# GEBRATENE GERICHTE | FRIED DISHES

---

- 29. GÀ NƯỚNG XÀO RAU** (leicht scharf) <sup>8B,C,E,F</sup> **12.9**  
Gegrilltes Hähnchen Spieß mit frischem Gemüse, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und hausgemachter Austernsauce, mit Koriander, Lauchzwiebeln und. Serviert mit Duftreis  
*Grilled chicken skewers with lime leaf and fresh vegetables, refined with Vietnamese herbs and homemade oyster sauce, with coriander, spring onions and roasted onions. Served with fragrant rice*
- 30. GÀ XÀO MẬT ONG** (leicht scharf) <sup>B,C,G</sup> **12.9**  
In Honig gebratenes Hühnerfleisch mit frischem saison Gemüse, asiatischen Kräutern, Lauchzwiebeln, Koriander und. Dazu Duftreis  
*Honey-roasted chicken with fresh vegetables, Asian herbs, spring onions, coriander and fried onions. Served with fragrant rice*
- 31. LACHS XÀO RAU** (leicht scharf) <sup>B,C,E,F</sup> **15.9**  
Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Saison gemüse und vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit hausgemachter Austernsauce, Koriander, Lauchzwiebeln. Serviert mit Duftreis  
*Grilled salmon fillet with fresh seasonal vegetables and Vietnamese herbs, refined with homemade oyster sauce, coriander, spring onions and. Served with fragrant rice*
- 32. LACHS CURRY** (leicht scharf) <sup>B,C,D,F</sup> **15.9**  
Gegrilltes Lachsfilet in roter Curry-Kokossoße und frischem Saison gemüse, dazu Salat. Serviert mit Duftreis  
*Grilled salmon fillet in red curry coconut sauce with fresh seasonal vegetables and salad. Served with fragrant rice*





# GEBRATENE REIS | FRIED RICE

---

## 34. CƠM RANG (mit Ei) <sup>B,C,M</sup>

Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Röstzwiebeln

*Egg fried rice with fresh vegetables, bean sprouts and fried onions*

- a. Tofu | *tofu*  11.9
- b. Hühnerfleisch | *chicken* 11.9
- c. Rindfleisch | *beef* 12.9
- d. Ente kross | *crispy duck* 14.9
- e. Garnelen | *shrimp* 12.9
- f. Krosses Hähnchenfilet | *crispy chicken fillet* 12.9
- h. Krosses vegetar Ente | *crispy vegetarian duck*  14.9

# VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

---

## 35. SEITAN XÀO RAU <sup>C,F,I,K</sup> 12.9

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit frischem

Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander. Dazu Duftreis

*Wok-tossed seitan strips (vegetarian wheat meat) with fresh seasonal vegetables, herbs, garlic, spring onions and coriander. Served with fragrant rice*

## 36. SEITAN XÀO UDON <sup>C,E,M,I</sup> 12.9

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Udonnudeln und

frischem Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

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

## 37. SEITAN XÀO MIẾN <sup>C,E,M,I</sup> 12.9

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Glasnudeln und

frischem Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

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

## 38. SEITAN XÀO TOFU <sup>C,E,M,I</sup> 12.9

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

Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander  
*Wok-tossed seitan strips (vegetarian wheat meat) with tofu and fresh seasonal vegetables, herbs, garlic, spring onions and coriander*

# HOT PAN GERICHTE | HOT PAN DISHES

---

**40. FIRE SALMON DELIGHT** (leicht scharf) <sup>B,C,E,F</sup> **18.9**

Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Saisongemüse, Zuckerschoten, Kräuterseitlingen und Koriander in Austern-Ingwer-Sauce. Dazu Süßkartoffelpommes und Duftreis  
*Grilled salmon fillet with fresh seasonal vegetables, snow peas, king oyster mushrooms and coriander in oyster-ginger sauce. Served with sweet potato fries and fragrant rice*

**41. FLAMED TUNA** (leicht scharf) <sup>B,C,E,F</sup> **18.9**

Gegrilltes Thunfischfilet mit gebratenem frischem Saisongemüse, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen. Dazu pikante Austern-Ingwer-Sauce, Süßkartoffelpommes und Duftreis  
*Grilled tuna fillet with sautéed fresh seasonal vegetables, snow peas and king oyster mushrooms. Served with spicy oyster-ginger sauce, sweet potato fries and fragrant rice*

**42. SPICY OCEAN WOK GEBRATEN** (leicht scharf) <sup>B,C,E,F</sup> **18.9**

Gegrillter Tintenfisch mit Garnelen, Sellerie, Zuckerschoten, Kräuterseitlingen und frischem Saisongemüse in pikanter Austern-Ingwer-Sauce. Dazu Duftreis  
*Grilled squid with shrimp, celery, snow peas, king oyster mushrooms and fresh seasonal vegetables in a spicy oyster-ginger sauce. Served with fragrant rice*



# HOT PAN GERICHTE | HOT PAN DISHES

---

## 43. GOLDEN BEEF & EGG (leicht scharf) <sup>A,B,C,E</sup> 17.9

Zarte Rinderfleischstreifen mit frischem Saisongemüse, Pak Choi, Ei, Zuckerschoten, Kräuterseitlingen und Süßkartoffelpommes in pikanter Austern-Ingwer-Sauce. Serviert mit Reis – herzhaft und sättigend

*Tender beef strips with fresh seasonal vegetables, pak choi, egg, snow peas and king oyster mushrooms, served with sweet potato fries in a spicy oyster-ginger sauce. Served with rice – hearty and satisfying*



## 44. AROMA TOFU (VEGETARISCH) (leicht scharf) <sup>B,C,M,I</sup> 16.9

Würziger Tofu in aromatischer Ingwer-Gemüse-Sauce mit Zuckerschoten und Kräuterseitlingen in pikanter Austern-Ingwer-Sauce. Dazu feiner Reis

*Spiced tofu in a fragrant ginger-vegetable sauce with snow peas and king oyster mushrooms in a spicy oyster-ginger sauce. Served with fine fragrant rice*

## 45. GINGER BREEZE CHICKEN (leicht scharf) <sup>B,C,M</sup> 16.9

Zarte Hühnerbrust mit frischem Saisongemüse, Zuckerschoten, Kräuterseitlingen und Ingwer-Austern-Sauce. Serviert mit Reis

*Tender chicken breast with fresh seasonal vegetables, snow peas, king oyster mushrooms and ginger-oyster sauce. Served with rice*

## 46. CRISPY FLAVOUR DUCK (leicht scharf) <sup>B,C,E,I</sup> 18.9

Knusprige Ente auf Wok-Gemüse, Zuckerschoten, Kräuterseitlingen und frischen Kräutern. Dazu duftender Reis – außen kross, innen saftig

*Crispy duck on a bed of wok vegetables, snow peas, king oyster mushrooms and fresh herbs. Served with fragrant rice – crispy outside, tender inside*

# DESSERTS

---

## **GOLD BANANA** <sup>A,I,F</sup>

Gebackene Banane mit Honig  
*Baked banana with honey*

**5.5**

## **KOKOS MOCHI** (4 Stk.)

Mochi mit Kokosfüllung  
*Mochi filled with coconut*

**5.5**

## **EISKUGEL** (2 Stk.) <sup>F,I</sup>

Gebackene Vanilleeiskugel mit Honig und Sesam  
*Baked vanilla ice cream ball with honey and sesame*

**5.5**

## **SESAM MOCHI** (4 Stk.) <sup>F,I,K</sup>

Mochi mit Sesamfüllung  
*Mochi filled with sesame*

**5.5**

## **SESAM BÄLLCHEN** (4 Stk.)

Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste  
*Sesame balls filled with bean paste*

**5.5**



# SUSHI



## **NIGIRI (2 Stk.)** B,C,D,F,L

---


<b>N1.</b>	<b>SAKE</b>	<b>4.5</b>
<b>N2.</b>	<b>MAGURO</b>	<b>4.5</b>
<b>N3.</b>	<b>EBI</b>	<b>4.5</b>
<b>N4.</b>	<b>UNAGI</b>	<b>4.5</b>
<b>N5.</b>	<b>INARI TOFU</b>	<b>4.5</b>

## **MAKI (8 Stk.)** A,B,C,F,L,M

---

<b>M1.</b>	<b>SAKE</b> (Lachs)	<b>4.5</b>
<b>M2.</b>	<b>SAKE AVOCADO</b> (Lachs, Avocado)	<b>4.5</b>
<b>M3.</b>	<b>SPICY SAKE</b> (Lachs, Lauch, Chili)	<b>4.5</b>
<b>M4.</b>	<b>TUNA</b> (Thunfisch)	<b>4.5</b>
<b>M5.</b>	<b>SPICY TUNA</b> (Thunfisch, Lauch, Chili)	<b>4.5</b>
<b>M6.</b>	<b>EBI</b> (Garnelen)	<b>4.5</b>
<b>M7.</b>	<b>EBI AVOCAD</b> (Garnelen, Avocado)	<b>4.5</b>
<b>M8.</b>	<b>CALIFORNIA</b> (Surimi, Avocado)	<b>4.5</b>
<b>M9.</b>	<b>UNAGI</b> (gegrillter Süßwasseraal)	<b>4.5</b>
<b>M10.</b>	<b>AVOCADO</b> 🌿	<b>4.5</b>
<b>M11.</b>	<b>KAPPA</b> 🌿 (Gurke)	<b>4.5</b>
<b>M12.</b>	<b>PAPRIKA, RUCOLA</b> 🌿	<b>4.5</b>





## INSIDE OUT (8 Stk.) A,B,C,F,L,M

---

- 01. SAKE CREAM** 9.9  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Masago, Sesam  
*Salmon, avocado, cream cheese, masago, sesame*
- 02. SAKE TEMPURA** 9.9  
Gebackener Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam  
*Deep-fried salmon, avocado, cream cheese, sesame*
- 03. MAGURO CLASSIC** 9.9  
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam  
*Tuna, avocado, cream cheese, sesame*
- 04. EBI FRESH** 9.9  
Gekochte Garnelen, Gurken, Sesam, Frischkäse  
*Cooked shrimp, cucumber, sesame, cream cheese*
- 05. EBI TEMPURA** 9.9  
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse  
*Deep-fried shrimp, avocado, cream cheese*
- 06. CALIFORNIA** 9.9  
Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko  
*Surimi, avocado, cream cheese, tobiko*
- 07. CALIFORNIA TEMPURA** 9.9  
Surimi, gebackene Avocado, Frischkäse, Sesam  
*Surimi, fried avocado, cream cheese, sesame*
- 08. CHICKEN TEMPURA** 9.9  
Gebackenes Hühnerbrustfilet, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Deep-fried chicken breast fillet, cucumber, cream cheese, sesame*
- 09. GREEN COMBO** 🌿 9.9  
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Avocado, cucumber, cream cheese, sesame*
- 010. VEGGIE FUSSION** 🌿 9.9  
Avocado, Paprika, Rucola, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Avocado, bell peppers, arugula, cucumber, cream cheese, sesame*

## FRIED ROLLS (5 Stk.) A,B,C,D,F,M

---

- |   |  |
|---|--|
| <b>F1. SAKE TEMPURA</b> 9.9   | <b>F4. EBI BITES</b> 9.9   |
| Panierte mit Lachs, Avocado, Mayonnaise<br><i>Deep-fried salmon, avocado, mayonnaise</i>      | Panierte Garnelen, Avocado, Mayonnaise<br><i>Deep-fried shrimp, avocado, mayonnaise</i>                                |
| <b>F2. CRISPY TEKKA ROLL</b> 9.9  | <b>F5. VEGETARIAN ROLL</b>  9.9     |
| Panierter Thunfisch, Avocado, Mayonnaise<br><i>Deep-fried tuna, avocado, mayonnaise</i>       | Avocado, Gurke, Tofu, Mayonnaise<br><i>Avocado, cucumber, tofu, mayonnaise</i>   |
| <b>F3. CHICKEN TEMPURA</b> 9.9  | <b>F6. CREAMY AVOCADO ROLL</b>  9.9 |
| Panierter Hühnerbrustfilet, Mayonnaise<br><i>Deep-fried chicken breast fillet, mayonnaise</i> | Avocado, Mayonnaise<br><i>Avocado, mayonnaise</i>  |



## SASHIMI B,C,F,L

---

- |  |  |
|--|--|
| <b>S7. 10 SCHEIBEN LACHS</b> 19.9      | <b>S9. 10 SCHEIBEN THUNFISCH</b> 19.9                        |
| 10 slices salmon                       | 10 slices tuna   |
| <b>S8. 10 SCHEIBEN FEUERLACHS</b> 19.9 | <b>S10. 5 SCHEIBEN LACHS &amp; 5 SCHEIBEN THUNFISCH</b> 19.9 |
| 10 pieces flame-seared salmon          | 5 slices salmon & 5 slices tuna                              |



# INSIDE SALMON ROLLS <sup>B,C,F,I,L</sup>

---

- S1. SAKE FUSION** **10.9**  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame*
- S2. SAKE FIRE ROLL** **10.9**  
Feuerlachs, Avocado, Gurke, Unagi-Sauce, Frischkäse, Sesam  
*Flame-seared salmon, avocado, cucumber, unagi sauce, cream cheese, sesame*
- S3. GOLDEN EBI** **10.9**  
Gebackene Garnelen, Feuerlachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi  
*Deep-fried shrimp, flame-seared salmon, avocado, cream cheese, sesame, unagi sauce*
- S4. MAGURO DELIGHT** **10.9**  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse  
*Tuna, avocado, cucumber, cream cheese*
- S5. CALIFORNIA TEMPURA** **10.9**  
Gebäcktes Surimi, Avocado, Gurke, Tofu, Sesam  
*Deep-fried surimi, avocado, cucumber, tofu, sesame*
- S6. VEGAN FUSION** **9.9**  
Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse vegan, Sesam  
*Avocado, cucumber, bell pepper, vegan cream cheese, sesame*



# SUSHI MENÜ A,B,C,D,F,M

---

## Menü 1. GREEN GARDEN 13.9

- 8 Stk. I.O. Vegetarian /  
8 pcs Inside-out Vegetarian
- 8 Stk. Maki Avocado /  
8 pcs avocado maki
- 8 Stk. Maki Kappa /  
8 pcs cucumber maki

## Menü 4. FRESH LINE 13.9

- 8 Stk. Maki Sake
- 8 Stk. Maki Gurke
- 8 Stk. Maki Ebi

## Menü 2. FRESH FUSION 13.9

- 8 Stk. Paprika Rucola /  
8 pcs bell pepper, arugula
- 8 Stk. Maki Avocado /  
8 pcs avocado maki
- 8 Stk. Maki Kappa /  
8 pcs cucumber maki

## Menü 5. RED CLASSIC 13.9

- 8 Stk. I.O. Maguro
- 8 Stk. Maki Maguro
- 2 Stk. Nigiri Ebi

## Menü 3. SAKE STYLE 14.9

- 8 Stk. I.O. Sake
- 8 Stk. Maki Sake
- 8 Stk. Nigiri Sake

## Menü 6. CLASSIC TOUCH 13.9

- 4 Stk. Nigiri Sake
- 4 Stk. Nigiri Ebi
- 8 Stk. Maki Sake



# SUSHI MENÜ A,B,C,D,F,M

---

## Menü 7. DUO SET 28.9

- 8 Stk. I.O. Sake Tempura
- 24 Stk. Maki –  
(1 Sake, 1 Gurke, 1 Avocado)
- 4 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Tekka)

## Menü 8. ZEN FOR TWO 28.9

- 8 Stk. I.O. Vegetarisch
- 1 Fried Rolls Sake
- 16 Stk. Maki (1 Maguro, 1 Gurke)
- 8 Stk. Sashimi Sake

## Menü 9. DRAGON'S FEAST 49.9

- 1 Fried Rolls Sake
- 1 Fried Rolls Maguro
- 1 I.O California
- 1 Sake Salmon
- 24 Stk. Maki  
(1 Ebi, 1 Gurke, 1 Sake)
- 6 Nigiri  
(2 Sake, 2 Unagi, 2 Maguro)

## Menü 10. DELUXE VARIETY 52.9

- 1 Fried Rolls Maguro
- 1 Fried Rolls Sake
- 1 I.O Sake
- 1 I.O Vegetarisch
- 16 Stk. Maki  
(1 Sake, 1 Avocado)
- 6 Stk. Nigiri  
(2 Ebi, 2 Inari Tofu, 2 Maguro)
- 8 Stk. Sashimi Lachs



# DRINKS



# HOMEMADE | KALTE GETRÄNKE

5.2

## BERRY - MIX <sup>1</sup>

Granatapfel / Beeren / Mineralwasser / Limette

## LITSCHI DREAM <sup>1</sup>

Litschi / Limette / Chia Samen / Beeren

## GREEN LEMON LEE TEA <sup>1</sup>

Grüntee / Zitrone / Mineralwasser / Rohrzucker / Minze

## ERDBEER SCHORLE <sup>1</sup>

Erdbeer / Limette / Mineralwasser / Beeren

## CURACAO <sup>1</sup>

Limettensaft / Maracujasaft / Mineralwasser



# SAFT

5.2

## MANGO LASSI <sup>D</sup>

Mango, Vollmilch, Kokosmilch

## COCOS LASSI <sup>D</sup>

Kokosmilch, Sahne, Rohrzucker

## BANANE LASSI <sup>D</sup>

Frische Banane, Vollmilch, Rohrzucker

## AVOCADO LASSI <sup>D</sup>

Frische Avocado, Vollmilch, Rohrzucker

## ANANAS-MINZE-SHAKE

Ananassaft, frische Pfefferminze, Rohrzuckersirup

## LIMETTEN

Frischer Limettensaft, Limettenabrieb und Rohrzucker



## SOFTDRINKS

---

	0.2l	0.4l
Cola <sup>1,2</sup>	2.6	3.8
Spezi	2.6	3.8
Cola Light <sup>1,2</sup>	2.6	3.8
Fanta <sup>1,3</sup>	2.6	3.8
Sprite <sup>1,3</sup>	2.6	3.8
Bitter Lemon	2.6	3.8
Ginger Ale	2.6	3.8
Tonic Wasser	2.6	3.8
Wasser Stille	2.6	3.8
Wasser mit Kohlensäure		
Apfel drink <sup>5</sup>	2.6	3.8
Apfelschorle <sup>5</sup>	2.6	3.8
Maracuja drink <sup>5</sup>	2.6	3.8
Maracuja Schorle <sup>5</sup>	2.6	3.8
Mango drink <sup>5</sup>	2.6	3.8
Mango Schorle <sup>5</sup>	2.6	3.8
Ananas drink <sup>5</sup>	2.6	3.8
Ananas Schorle <sup>5</sup>	2.6	3.8
Lychee drink <sup>5</sup>	2.6	3.8
Orangen drink <sup>5</sup>	2.6	3.8
Wasser	Fl. (0,7l)	6.5

## LONGDRINKS

---

Gin Tonic	6.9
Campari Orange <sup>1</sup>	6.9
Wodka Orange	6.9
Cuba Libre	6.9
Whiskey Cola <sup>1</sup>	6.9
Amaretto Apfel <sup>1</sup>	6.9

## LADY DRINKS

---

Lillet - WID Berry	7.9
Rosato - WID Berry	7.9
Apesol Spritz	7.9
Campari Spritz	7.9



# WARME GETRÄNKE

---

Kaffee	2.9
Espresso	2.9
Vietnamesischer Kaffee <sup>2,G</sup>	3.9



# TEE (GLAS)

---

Jasmintee	3.9
Grüner Tee	3.9
Frischer Zitronengraste	3.9
Frischer Ingwertee	3.9
Frischer Pfefferminztee	3.9
Frischer Ingwer-Orangente	3.9



# BIER

---

	0.3l	0.5l
<b>Warsteiner, Pilsner vom Fass</b>	<b>3.9</b>	<b>4.9</b>
<b>Berliner Kindl</b>		<b>4.9</b>
<b>König Ludwig Weissbier</b>		<b>4.9</b>
<b>König Ludwig Weiss Alkoholfrei</b>		<b>4.9</b>
<b>König Ludwig Dunkel</b>		<b>4.9</b>
<b>Saigon Bier</b>		<b>4.9</b>
<b>Alster Bier mit Sprite <sup>1,2</sup></b>	<b>3.9</b>	<b>4.9</b>
<b>Radler Bier mit Fanta <sup>1,2,3</sup></b>	<b>3.9</b>	<b>4.9</b>



# WEIN GLAS FLASCHE

---

	0.2l	0.7l
<b>Grauer Burgunder <sup>G</sup> Trocken</b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Chardonnay <sup>G</sup></b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Weinschorle <sup>G</sup></b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Cabernet Sauvignon <sup>G</sup></b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Riesling – Trocken</b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Merlot VDP</b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Prosecco</b>	<b>6.9</b>	<b>22.9</b>
<b>Lillet – Wild Berry</b>	<b>7.9</b>	
<b>Rosato – Wild Berry</b>	<b>7.9</b>	



# SPIRITUOSEN

---

<b>Sambuca</b>	2cl	<b>3.9</b>	<b>Lua Moi - Reisschnaps</b>	2cl	<b>3.9</b>
<b>Sierra Tequila</b>	2cl	<b>3.9</b>	<b>Nep Moi</b>	2cl	<b>3.9</b>
<b>Wodka</b>	2cl	<b>3.9</b>			

# COCKTAILS

---

<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1</sup>	<b>7.9</b>	<b>MOJITO</b>	<b>7.9</b>
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft		Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	
<b>PINA COLADA</b> <sup>D,1</sup>	<b>7.9</b>	<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> <sup>1,9</sup>	<b>7.9</b>
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch, Sahne		Wodka, Rum, Tequila, Gin, Limettensaft, Orangensaft, Cola	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1</sup>	<b>7.9</b>	<b>BLUE LAGOON</b> <sup>1</sup>	<b>7.9</b>
Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft		Wodka, Blue Curacao, Limettensaft, Lemonade	
<b>MAI TAI</b> <sup>1</sup>	<b>7.9</b>		
Rum, Old Pascas, Triple sec, Mandelsirup			

**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) Sulfid/sulfite, h) Erdnüsse/peanuts, i) Gluten/gluten, j) Lupine/lupine, k) Schalenfrüchte/nuts, l) Senf/mustard, m) Soja/soy, n) Weichtiere/univalve