

Thanh nam

“ Thanh Nam Restaurant bietet eine kreative Küche für Menschen die köstliches Essen und dabei gute Laune haben möchten. Hier erwarten Sie freundlicher.Service, Gastfreundschaft und Essen auf höchstem Niveau aus Vietnam.

Genießen Sie unvergesslichen Geschmack dieser einzigartigen Küche. Alle Gerichte werden von uns frisch und nach traditionellen Rezepten zubereitet ”

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag – Donnerstag: 11:00 – 22:00 Uhr

Freitag – Sonntag: 11:00 – 23:00 Uhr

VORSPEISEN

/ APPETIZERS

5,90€

1. SUP SUA DUA ^g

Kokosmilchsuppe mit vers. Gemüse und frischen Kräutern. Wahlweise mit:
Coconut milk soup with various Vegetables and fresh herbs.

Optionally with:

- A. Huhn
- C. Garnelen ^e
- F. Tofu ^m

2. CANH CHUA

Pikante Zitronengrassuppe mit Gemüse & Kräutern. Wahlweise mit:
Spicy lemongrass soup with vegetables and herbs. Optionally with:

- A. Huhn
- C. Garnelen ^e
- F. Tofu ^m
- G. Lachs ^c

3. PHO – SUPPE (KLEIN)

Traditionelle vietnamesische Pho Suppe mit Reisbandnudeln,
Lauchzwiebeln & Koriander. Wahlweise mit:

*Traditional Vietnamese Pho soup with flat rice noodles,
Spring onions & coriander. Optionally with:*

- A. Huhn
- B. Rindfleisch
- F. Tofu ^m

4. SUP WANTAN

Wantan Suppe mit gefüllten Teigtaschen (Huhn & Garnelen),
Gemüse, Sesam Öl, Koriander & Pfeffer

*Wonton soup with filled dumplings (chicken & prawns),
Vegetables, sesame oil, coriander & pepper*

5. SUP CAI GUNG

Hühnersuppe mit Glasnudeln, Gemüse, Ingwerstreifen & Kräutern
Chicken soup with glass noodles, vegetables, ginger strips & herbs

6. SAUER – SCHARF SUPPE

nach Art des Hauses & mit Hühnerfleisch
sour spicy soup homemade style & chicken

6A. SUP BI NGO

Cremige Kürbis-Kokosuppe mit Lotus-Kerne und frischen Kräutern
Creamy pumpkin and coconut soup with lotus seeds and fresh herbs



7. GOI CUON 2 STK. ^m

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Erdnüsse, Sesam & Salat;
serviert mit Hosin-Erdnüsse-Soße. Wahlweise mit:
*Summer rolls filled with rice noodles, peanuts, sesame & lettuce;
served with hoisin peanuts sauce. Optionally with:*

- A. Huhn
- B. Rindfleisch
- C. Garnelen ^e
- F. Tofu ^m
- G. Lachs ^c

8. NEM 2 STK. ^m

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen
serviert mit Chili-Limetten-Dressing
*Homemade crispy spring rolls
served with a chilli and lime dressing*

- A. Fleisch
- B. Vegan

9. NEM RAN MINI ^m

Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit Süß-Chili-Soße
Vegetarian mini spring rolls with sweet chilli sauce

10. WANTAN CHIEN 5 STK. ^{d,e}

Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen-Garnelen-Füllung;
serviert mit Süß-Chili-Soße
*Crunchy wonton bags filled with prawns, chicken breast, morels and a sweet
and sour sauce*

11. HA CAO TOM ^{e,m}

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung & Sesam
Steamed dumplings with shrimp filling & sesame

12. GA SATE 2 STK. ^e

Marinierte Hähnchenspieße mit Hoisin-Erdnüsse-Soße & Sesam
Marinated chicken skewers with hoisin peanut sauce & sesame seeds



SALATE / SALADS

13. BO CUON LA LOT 2 STK.

Zartes Rindfleisch eingerollt in Betelblätter;
serviert mit Salat & Chili-Limetten-Dressing
Tender beef wrapped in betel leaves; served with salad & chilli-lime dressing

14. LACHS XIEN LA LOT 3 STK. °

Lachsspieße eingerollt in Betelblätter;
serviert mit Salat & Chili-Limetten-Dressing
Salmon skewers rolled in betel leaves; served with salad & chilli-lime dressing

15. GYOZA 5 STK. °,d,m

Knusprige japanische Teigtaschen
mit Teriyaki-Soße & Sesam
Crispy Japanese chicken dumplings with teriyaki sauce & sesame

- A. Fleisch
- B. Veggie

16. EDAMAME

Grüne Sojabohnen mit Meersalz
Green soybeans with sea salt

17. BANH BAO 2 STK.

Gedämpfte Hefebrötchen mit Fleisch-Füllung
Steamed yeast rolls with meat filling

18. NOM XOAI ^{b,c} 8,90€

Fruchtiger Mangosalat mit Rindfleisch, Erdnüsse, Sesam in einer
Chili-Limetten-Vinaigrette
Fruity mango salad with beef, peanuts, sesame in a chilli and lime vinaigrette

19. NOM DU DU ^{b,c,e} 8,90€

Grüner Papayasalat mit Garnelen, Erdnüsse, Sesam in einer
Chili-Limetten-Vinaigrette
*Green papaya salad with prawns, peanuts and sesame in a
chili-lime vinaigrette*

20. NOM MIEN XOAI ^b 8,90€

Glasnudelsalat mit Mango, Minze, Erdnüsse, Sesam in einer
Chili-Limetten-Vinaigrette
*Glass noodle salad with mango, mint, peanut and sesame in a
chilli and lime vinaigrette*

21. NOM AVOCADO GA ^b 8,90€

Frischer Salat mit Avocado, Hähnchen, Erdnüsse, Sesam, Kräutern
in hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette
*Fresh salad with avocado, chicken, peanuts, sesame, herbs in a homemade
chili-lime vinaigrette*

22. NOM NGO SEN ^{b,c,e} 8,90€

Lotuswurzeln Salat bestehend aus knackigen Lotuswurzeln,
Garnelen, Paprika, Erdnüssen, Kräutern, Chili, Minze und einem
hausgemachten Dressing
*Lotus root salad consisting of crunchy lotus roots, shrimp, bell pepper,
peanuts, herbs, chilli, mint and a homemade dressing*





SUPPEN

/ SOUPS

10,90€

23. PHO-SUPPE (GROSS) ^{c,m}

Kräftige Pho Suppe mit Reisbandnudeln & Kräutern; gewürzt mit Sternanis, Zimt, Gewürznelken, geröstetem Ingwer & Zwiebeln; Je nach Geschmack mit
Strong pho soup with flat rice noodles & herbs; seasoned with star anise, cinnamon, cloves, roasted ginger & onions; Depending on your taste with

- A. Huhn
- B. Rindfleisch
- C. Medium Rindfleisch
- F. Tofu & Gemüse ^m

24. SUP WANTAN (GROSS) ^{c,m}

Große Wantan Suppe mit hausgemachte Teigtaschen (gefüllt mit Garnelen & Hähnchen), Gemüse & Kräutern
Large wonton soup with homemade dumplings (filled with shrimp and chicken), vegetables and herbs

25. SUP WANTAN CHAY ^{c,m}

vegane Wantan Suppe mit Gemüse-Teigtaschen, Gemüse & Kräutern
Vegetarian wantan soup with vegetable dumplings, Vegetables & Herbs

NUDELN

/ NOODLES

26. PHO XAO ^{m,j}

Gebratene Reisbandnudeln mit buntem Gemüse, Röstzwiebeln & Koriander. Wahlweise mit:

Pan-fried rice noodles with eggs, vegetables and bean sprouts. Served with roasted onions, lime. Optionally with:

- A. Huhn 12,90€
- B. Rindfleisch 13,90€
- C. Garnelen ^e 14,90€
- E. Ente Kross 14,90€
- F. Tofu ^m 12,90€

27. MIEN XAO ^m

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln & Koriander. Wahlweise mit:

Fried glass noodles with vegetables, fried onions & coriander. Optionally with:

- A. Huhn 12,90€
- B. Rindfleisch 13,90€
- C. Garnelen ^e 14,90€
- E. Ente Kross 14,90€
- F. Tofu ^m 12,90€

28. MY XAO

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:
Fried egg noodles with vegetables and fried onions. Optionally with:



- A. Huhn 11,90€
- B. Rindfleisch 13,90€
- C. Garnelen ^e 14,90€
- D. Hähnchen Kross 13,90€
- E. Ente Kross 14,90€
- F. Tofu ^m 11,90€

29. UDON XAO ^{m,i}

Gebratene japanische Udon Nudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln & Koriander. Wahlweise mit:

Fried Japanese udon noodles with vegetables, fried onions & coriander. Optionally with:


- A. Huhn 12,90€
- B. Rindfleisch 13,90€
- C. Garnelen ^e 14,90€
- F. Tofu ^m 12,90€

30. BUN BO NAM BO   h,b,m,i,f,e 13,90€

Reisnudelsalat mit scharf mariniertes Rinderhüfte, Sojasprossen, Chili, Zitronengras, Erdnuss, Röstzwiebeln, Kräutern & Chili-Limetten-Dressing

rice noodle salad with spicy marinated beef hip, soy bean sprouts, chilli, lemongrass, peanuts, fried onions, herbs & Chilli and lime dressing


- A. Huhn
- B. Rindfleisch
- F. Tofu  ^m

31. BUN NEM  h,b,m,i,f 12,90€

Reisnudelsalat mit Frühlingssrollen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern & Chili-Limetten-Dressing


Rice noodle salad with spring rolls, peanuts, fried onions.

- A. Fleisch
- B. Vegan

32. BUN BO LA LOT  h,b,m,i,f 13,90€

Reisnudelsalat mit zartem Rindfleisch in Betelblätter, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern & Chili-Limetten-Dressing

Rice noodle salad with tender beef in betel leaves, peanuts, fried onions, herbs & chilli-lime dressing

33. BUN CA LA LOT  h,b,m,i,f 14,90€

Reisnudelsalat mit Lachsspieße in Betelblätter, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräutern & Chili-Limetten-Dressing

Rice noodle salad with salmon skewers in betel leaves, peanuts, fried onions, herbs & chilli-lime dressing



REIS / RICE

34. COM RANG ^{a,i,b}

Gebratener Jasminreis mit Ei, Gemüse, Röstzwiebeln & Kräutern.

Wahlweise mit:

Fried jasmine rice with egg, vegetables, fried onions, herbs. Optionally with:


- A. Huhn 11,90€
- B. Rindfleisch 13,90€
- C. Garnelen ^e 14,90€
- D. Hähnchen Kross ⁱ 13,90€
- E. Ente Kross ⁱ 14,90€
- F. Tofu  ^m 11,90€

35. SOT CHUA NGOT ^{c,m}

Suess-Sauer-Sosse mit verschiedenem Gemüse, Jasminreis und

Wahlweise mit:

Sweet and sour sauce with colorful vegetables, jasmine rice and optionally with:

- A. Huhn 12,90€
- C. Garnelen ^e 14,90€
- D. Hähnchen Kross ^{i,n} 13,90€
- E. Ente Kross ^{i,n} 14,90€
- H. Knusprige vegane Sesam-Ente  ^{i,n} 14,90€



REIS

/ RICE

36. CARI DO ^{d,n}

Rotes Thai-Kokos-Curry mit Basilikum, Gemüse & Jasminreis.

Wahlweise mit:

Red Thai coconut curry with basil, vegetables & jasmine rice. Optionally with:

A. Huhn	12,90€
B. Rindfleisch	13,90€
C. Garnelen ^e	14,90€
D. Hähnchen Kross ⁱ	13,90€
E. Ente Kross ⁱ	14,90€
F. Tofu ^m	12,90€
H. Knusprige vegane Sesam-Ente ⁱ	14,90€

37. THANH NAM XOAI VANG ^{d,n}

Cremige Mango-Kokos-Soße mit Gemüse & Jasminreis.

Wahlweise mit:

Creamy mango coconut sauce with vegetables, jasmine rice. Optionally with:

A. Huhn	12,90€
B. Rindfleisch	13,90€
C. Garnelen ^e	14,90€
D. Hähnchen Kross ⁱ	13,90€
E. Ente Kross ⁱ	14,90€
F. Tofu ^m	12,90€
H. Knusprige vegane Sesam-Ente ⁱ	14,90€

38. THANH NAM SOT LAC ^{d,n,a}

Cremige Erdnüsse-Kokos-Soße mit Gemüse & Jasminreis.

Wahlweise mit:

Creamy peanuts coconut sauce with vegetables & jasmine rice.

Optionally with:

A. Huhn	12,90€
B. Rindfleisch	13,90€
C. Garnelen ^e	14,90€
D. Hähnchen Kross ⁱ	13,90€
E. Ente Kross ⁱ	14,90€
F. Tofu ^m	12,90€
H. Knusprige vegane Sesam-Ente ⁱ	14,90€

39. RAU XAO ^{g,m,i}

Gemischtes Gemüse in dunkler Soße, Reis & Wahlweise mit:

Mixed vegetables in dark sauce, rice & optionally with:

A. Huhn	12,90€
B. Rindfleisch	13,90€
C. Garnelen ^e	15,90€
D. Hähnchen Kross ⁱ	14,90€
E. Ente Kross ⁱ	15,90€
F. Tofu ^m	12,90€

40. PIKANTES GRAPAU ^{g,m,i}

Wok-Gemüse mit Chili-Knoblauch-Soße, Reis & Wahlweise mit:

Wok vegetables with chili-garlic sauce, rice & optionally with:

A. Huhn	12,90€
B. Rindfleisch	13,90€
C. Garnelen ^e	15,90€
D. Hähnchen Kross ⁱ	14,90€
E. Ente Kross ⁱ	15,90€
F. Tofu ^m	12,90€

41. XAO SA OT ^{g,m,i}

Wok-Gemüse mit Chili-Knoblauch-Soße, Zitronengras &

Jasminreis. Wahlweise mit:

Stir-fried vegetables with chilli-garlic sauce, fish sauce, Jasmine rice & optionally with:

A. Huhn	12,90€
B. Rindfleisch	13,90€
C. Garnelen ^e	15,90€
D. Hähnchen Kross ⁱ	14,90€
E. Ente Kross ⁱ	15,90€
F. Tofu ^m	12,90€
G. Lachsfilet ^c	15,90€

42. MAN CHUA A ^{g,m,i}

Hausgemachte Pflaumensoße mit vers. Gemüse und Jasminreis.

Wahlweise mit:

Homemade plum sauce with vers. vegetables and jasmine rice.

Optionally with:

D. Hähnchen Kross ⁱ	14,90€
E. Ente Kross ⁱ	15,90€



THANH NAM SPEZIALITÄTEN

/ SPECIALTIES

43. UC GA NUONG ^{i,m} 15,90€

Gegrillte Hähnchenbrust mit Wok-Gemüse,
Jasminreis & Sesam; serviert auf heißer Platte
*Grilled chicken breast with stir-fried vegetables,
jasmine rice & sesame; served on a hot plate*

44. GA NUONG SA TE ^{i,m} 15,90€

Gegrillte marinierte Hähnchenspieße mit gebratenem Gemüse,
Jasminreis & Sesam; serviert auf heißer Platte
*Grilled marinated chicken skewers with stir-fried
vegetables, jasmine rice & sesame; served on a hot plate*

45. CA HOI XAO CAN HANH ^{i,m,c,b} 16,90€

Gebratenes Lachsfilet mit Chili, Sellerie, Zwiebeln,
Gemüse & Jasminreis
*Grilled salmon fillet with wok vegetables, teriyaki sauce, sesame &
Jasmine rice; served on a hot plate*

46. CA HOI NUONG ^{c,i,m,b} 16,90€

Gegrilltes Lachsfilet mit Wok-Gemüse, Teriyaki Soße,
Sesam & Jasminreis; serviert auf heißer Platte
*Grilled salmon fillet with wok vegetables, teriyaki sauce, sesame &
Jasmine rice; Server on a hot plate*

47. BO NUONG ^{i,m} 16,90€

Gegrilltes Dry-Aged Entrecote mit Gemüse, Pfeffer,
Sesam, Jasminreis; serviert auf heißer Platte
*Grilled dry-aged entrecote with vegetables, pepper,
Sesame, jasmine rice; Server on a hot plate*

48. UC VIT NUONG ^{i,m} 16,90€

Gegrillte Rosa Barbarie – Entenbrust mit Gemüse, Sesam,
Teriyaki Soße & Jasminreis; serviert auf heißer Platte
*Gegrillte Rosa Barbarie – Entenbrust mit Gemüse, Sesam, Teriyaki Soße &
Jasminreis; serviert auf heißer Platte*

49. VIT XAO SA OT ^{i,m} 14,90€

Gebratenes Entenfleisch mit Chili, Zitronengras, Basilikum,
Pfeffer, bunter Gemüse & Jasminreis; serviert auf heißer Platte
*Roasted duck with chili, lemongrass, basil, pepper, mixed vegetables &
jasmine rice; served on a hot plate*

50. TOM XIEN NUONG ^{e,i,m} 16,50€

Gegrillte Großgarnelenspieße mit Gemüse, Sesam,
Pfeffer, Jasminreis & hausgemachte Soße;
serviert auf heißer Platte
*Grilled king prawn skewers with vegetables, sesame,
Pepper, jasmine rice & homemade sauce; served on a hot plate*

51. TOM RANG MUOI ^{i,m,e} 16,90€

Knusprige gebratene Großgarnelen in vietnamesischer
Pfeffer-Salz kruste mit Gemüse, frischer Salat & Jasminreis
*Crispy fried king prawns in a Vietnamese salt and pepper crust
with vegetables, fresh-salad & jasmine rice*





THANH NAM VEGAN

- 52. TOFU RANG MUOI** ^{i,m} 11,90€
 Knuspriger mariniertes Bio-Tofu mit einer vietnamesischen Pfeffer-Salz-Kruste auf hausgemachtem Salat, Soße & Reis
Crispy marinated organic tofu with a Vietnamese Pepper and salt crust on homemade salad, sauce & rice
- 53. KHO TO** ^m 12,90€
 Geschmorte Tofutaschen (gefüllt mit Pilze & Morcheln), gedämpftes Gemüse & Jasminreis; serviert im Tontopf
Braised tofu pockets (filled with mushrooms & morels), steamed vegetables & jasmine rice; served in a clay pot
- 54. MY QUANG** ^m 12,90€
 Scharfe vietnamesische Kokos-Suppe mit Reisbandnudeln, Pilze, Tofu, Erdnuss & Sesamchip
Spicy Vietnamese coconut soup with flat rice noodles, Mushrooms, tofu, peanuts & sesame chips
- 55. DAU NAM** ^m 12,90€
 Angebratener Tofu mit Pilzen, Morcheln, Gemüse, Cashewnüsse & Jasminreis
Seared tofu with mushrooms, morels, vegetables, cashew nuts & jasmine rice
- 56. COM DAU SESAM** ^m 12,90€
 Knuspriger Sesam-Tofu mit Gemüse, Pfeffer, Kräutern & Jasminreis
Crispy sesame tofu with vegetables, pepper, Herbs & jasmine rice
- 57. DAU XAO CARI** ^m 12,90€
 Gebratener Tofu mit Curry Paste, buntes Gemüse & Jasminreis
Fried tofu with curry paste, colorful vegetables & jasmine rice

THANH NAM KIDS

6,90€

Für die Kleinen unter uns gibt es knuspriges Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Hosin-Soße. Wahlweise mit Jasminreis oder Pommes

BEILAGEN

- 60. PORTION JASMINREIS/ NUDELN** 3,00€
- 61. EXTRA DIP / EXTRA KRÄUTER** 3,00€
- 62. EXTRA SOSSE** 3,00€

NACHTISCH / DESSERT

- 63. CHUOI CHIEN** ^{i,b,h} 5,90€
 Gebackene Bananen mit Erdnuss, Sesam & Kokos-Soße
Baked banana served with a coconut sauce, peanuts and sesame seeds.
- 64. DUA CHIEN** ^{i,h} 5,90€
 Gebackene Ananas mit Erdnüsse, Sesam, Kokos-Soße
Baked pineapple with peanuts, sesame, coconut sauce
- 65. XOI XOAI** ^h 6,90€
 ebackener Klebreis mit Mango-Füllung, Erdnüsse, Sesam, Kokos-Soße
Breaded sticky rice with mango filling, peanuts, sesame, coconut sauce
- 66. BANH RAN** ⁱ 6,90€
 gebackene Sesambällchen gefüllt mit Bohnen
baked sesame balls filled with beans
- 67. HOTTEOK** ^{i,h} 7,90€
 koreanischer Pfannkuchen mit süßer Nussfüllung
korean pancakes with sweet nut filling
- 68. PANNA COTTA** ^{d,h} 6,90€
 hausgemachtes Kokos Panna Cotta mit Mangosoße
homemade coconut panna cotta with mango sauce
- 69. MOCHI EIS** 7,90€
 japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis
japanese rice cake filled with ice

SUSHI

寿司



VORSPEISE SUSHI

90. **MISO SUPPE** ^{1,4,m} 4,40€
Seetang-Suppe mit Tofu & Lauchzwiebeln
91. **MISO SAKE SUPPE** ^{1,4,c,m,b} 5,50€
Seetang-Suppe mit Lachs & Lauchzwiebeln
92. **WAKAME** ^f 4,50€
Seetangsalat & Sesam
93. **AVOCADO SALAT** ^{a,f,b} 7,40€
mit Lachstatar, Masago, knusprige Glasnudeln & Yaki Soße
94. **TOKYO SALAT** ^{a,f,n} 7,40€
mit Seetang Salat, gebackene Lachshaut, Rettich, Sesam & Unagi-Soße
95. **EBI TEMPURA** ^{i,c,a} 7,40€
Knusprige gebackene Garnelen, Sesam & Unagisoße





NIGIRI

2 STK.

101. SAKE ^b 4,50€

Lachs

102. MAGURO ^b 5,00€

Thunfisch

103. EBI ^c 4,50€

Garnelen

104. KANI ⁿ 4,50€

Surimi

105. UNAGI ^b 4,50€

Aal

106. MAYO LACHS ^b 5,00€

Mayo, Lauch, Fischrogen

107. TAKO ^b 4,50€

Oktopus

108. TAI ^b 4,00€

Dorada

109. INARI ^m 4,00€

Tofutasche

110. TAMAGO ^{a,f} 4,00€

Ei, Sesam

111. AVOCADO ^f 4,00€

Avocado, Sesam

115. SAKE ON FIRE ^{b,f} 5,00€

Flambierter Lachs

116. MAGURO ON FIRE ^{b,f} 5,50€

Flambierter Thunfisch

NIGIRI ON FIRE

2 STK.



MAKI SUSHI

6 STK.

120. SAKE ^b 4,50€

Lachs

121. SAKE AVOCADO ^b 5,00€

Lachs & Avocado

122. TEKKA ^b 5,50€

Thunfisch

123. TEKKA AVOCADO ^b 6,00€

Thunfisch & Avocado

124. UNAGI ^{b,f} 5,50€

Aal, Avocado & Sesam

125. EBI ^c 5,50€

Garnelen

126. SALMONSKIN ^b 4,50€

frittierte Lachshaut,
Frischkäse

127. KANI ⁿ 4,50€

Surimi

128. AVOCADO ^f 4,00€

Avocado, Sesam

129. KAPPA ^f 4,00€

Gurke, Sesam

130. OSHINKO ^f 4,00€

Rettich, Sesam

131. KAMPYO ^f 4,00€

Kürbis

132. RUCOLA ^d 4,00€

Rucola, Frischkäse

133. TAMAGO ^{a,f} 3,50€

Ei, Sesam

134. IRARI MAKI ^{m,f} 3,50€

japanische Tofu, Sesam

135. CALIFORNIA MAKI ^{m,f} 4,50€

Avocado, Surimi

136. TEKKA NEGI MAKI ^b 4,50€

Thunfisch, Lauch

137. SAKE NEGI MAKI ^b 4,50€

Lachs, Lauch

138. CHICKEN MAKI ^{d,i} 4,50€

Chicken, Frischkäse

139. TUNA MAKI ^{a,b} 4,50€

Gekochter Thunfisch, Chili,
Lauch, Mayonnaise

140. SPICY TEKKA MAKI ^b 4,50€

Roher Thunfisch, Lauch, Chili

141. SPICY SAKE MAKI ^b 4,50€

Lachs, Lauch, Chili

142. PAPRIKA MAKI ^d 3,50€

Paprika, Frischkäse



INSIDE OUT

8 STK.

- 150. CALIFORNIA** ^{n,f} 7,90€
Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam
- 151. ALASKA** ^{d,b,f} 8,90€
Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam
- 152. SAKE I.O** ^b 9,90€
Lachs, Avocado, Fischrogen
- 153. MAGURO** ^{b,f} 9,90€
Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam
- 154. SPICY TUNA** ^{b,f} 10,50€
Thunfisch gekocht, Chili, Lauchzwiebeln, Avocado, Fischrogen, Sesam
- 155. EBI** ^{c,f,b} 9,90€
Garnelen, Avocado, Fischrogen, Sesam
- 156. SALMONSKIN** ^{b,f} 9,90€
frittierte Lachshaut, Avocado, Gurke, Fischrogen, Sesam
- 157. YAKITORI** ^{i,f,b} 8,90€
marinierte Hähnchen, Gurke, Fischrogen, Sesam
- 158. RUCOLA** ^{d,f} 8,90€
Rucola, Frischkäse, Sesam
- 159. TAMAGO** ^{f,a} 7,90€
Avocado, Ei, Sesam
- 160. AVOCADO** ^f 7,90€
Avocado, Sesam
- 161. KAPPA** 7,90€
Gurke, Sesam
- 162. VEGGIE** ^f 8,90€
Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich, Sesam
- 163. TEMPURA EBI** ^{i, c, b} 9,90€
Frittierte Garnelen, Flugfischrogen

SPECIAL ROLLS

8 STK.



- 170. BLACK TIGER ROLL** ^{d, c, i, b} 13,90€
Innen: panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse
Außen: gegrillter Aal
- 171. WINTER ROLL** ^{d, c, i, b} 13,90€
Innen: panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse
Außen: Lachs, avocado
- 172. RAINBOW ROLL** ^{n, d, b} 13,90€
Innen: panierte Surimi, Avocado, Frischkäse
Außen: Tai, Lachs, Thunfisch
- 173. FUJI ROLL** ^{d, c, i} 13,90€
Innen: paniertes Lachs, Avocado, Frischkäse
Außen: Garnelen
- 174. FIRE SALMON ROLL** ^{d, c, i, b} 14,90€
innen: panierte Garneln, Gurke, Frischkäse
Außen: flambierte Lachs
- 175. DRAGON ROLL** ^{i, d, b} 14,90€
Innen: panierte Lachs, Rucola, Kürbis, Sesam, Frischkäse
Außen: Thunfisch, Avocado, Fischrogen
- 176. TIGER ROLL** ^{d, c, b} 12,90€
Innen: Garnelen, Avocado, Frischkäse
Außen: Lachs
- 177. OSHIMOTO ROLL** ^{m, a} 10,90€
Innen: Omelette, Avocado
Außen: Tofutasche

FUTO SUSHI (5 STK.)

- 178. FUTO VIP (VEGAN)** ^f 7,50€
Rucola, Gurke, Avocado, Kürbis, Rettich, Sesam
- 179. HAMAN** ^b 8,50€
Lachs, Rettich, Gurke, Lauch, Chili, Fischrogen
- 180. FUTO BIG ROLL** ^{d, b} 8,50€
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse
- 181. KANI FUTO MAKI** ⁿ 7,50€
Surimi, Avocado, Gurke Rettich
- 182. CHICKEN FUTO** ^{d, i} 8,50€
Chicken Rucola, Gurke, Frischkäse



CRISPY ROLL (6 STK.)

- 185. BIG TOKYO** ^{d, b, f, a} 10,00€
panierte Rolle mit Lachs, Aal, Gurke & Frischkäse
- 186. BIG TEKKA NEGI** ^{b, f, a} 10,00€
panierte Rolle mit gekochter Thunfisch, Mayo, Lauch, Avocado, Gurke
- 187. BIG FUJI** ^{d, c, f, a} 10,00€
panierte Rolle mit Garnelen Gurke, Avocado & Frischkäse
- 188. BIG CRISPY BUDDHA** ^{a, m, f} 10,00€
panierte Rolle mit Omelette, Avocado, Gurke, Tofutasche
- 189. CRISPY CHICKEN ROLLS** ^{d, c, f, a} 10,00€
Chicken, Gurken, Frischkäse
- 190. CRISPY SAKE ROLLS** ^{b, f, a} 10,00€
Sake, Avocado, Lauch
- 191. YASAI VEGETARIAN SPEZIAL** ^{f, a} 10,00€
Frittierter mit Gurke, Rettich, Lauch
- 192. CRISPY AVOCADO ROLLS** ^{d, f, a} 9,00€
Gurken, Avocado, Frischkäse

MINI CRISPY ROLL (8 STK.)

- 194. MINI SAKE** ^{d, b, f, a} 7,00€
panierte Mini Rolle mit Lachs, Frischkäse & Sesam
- 195. MINI EBI** ^{d, c, f, a} 7,00€
panierte Mini Rolle mit Garnelen, Frischkäse & Sesam
- 196. MINI LACHSHAUT** ^{b, f, a} 7,00€
panierte mini Rolle mit lachshaut, Rettich
- 197. MINI TEKKA** ^{b, f, a} 7,00€
panierte mini Rolle mit thunfisch, Chili, Lauch
- 198. MINI AVO** ^{f, a} 7,00€
panierte Mini Rolle mit Avocado & Sesam
- 199. MINI KAPPA** ^{f, a} 7,00€
panierte Mini Rolle mit Gurke & Sesam



SUSHI BOWL

13,90€

200. SAKE YAKI DON ^{f, a, b}

Flambierter Lachs, Avocado, Gurke, Salat, Wakame, Spiegelei, Sesam, spezielle Soße & Sushi Reis

201. POKE BOWL ^{f, a, b}

Lachs, Thunfisch, Salat, Avocado, Gurke, Sesam, Spiegelei, Wakame, spezielle Soße & Sushi Reis



TEMAKI

4,50€

205. VEGETARIAN TEMAKI ^f

Rettich, Gurken, Sesam

206. CALIFORNIA TEMAKI ^{n, b}

Surimi, Avocado, Flugfishrogen

207. SAKE TEMAKI ^b

Lachs, Avocado, Flugfishrogen

208. SPICY TEKA TEMAKI ^b

Roher Thunfisch, Lauch, Chili, Avocado, Flugfishrogen

209. UNAGI TEMAKI ^{b, f}

Gegrillter Süßwasseraale, Gurken, Sesam



SASHIMI

210. SAKE (3 STK.) ^b 6,00€

Lachsscheiben

211. MAGURO (3 STK.) ^b 7,00€

Thunfischscheiben

212. MIX (6 STK.) ^b 12,00€

Lachs & Thunfischscheiben



SUSHI MENÜ

220. MENÜ 1 (VEGAN) ^{i, f, a} 12,90€

6x Avocado Maki, 6x Kappa Maki,
6x Big Crispy Veggie

221. MENÜ 2 (VEGAN) ^{f, a} 14,90€

6x Kappa Maki, 8x Veggie I.O.,
1x Inari Nigiri, 1x Kappa Nigiri,
1x Avocado Nigiri

222. MENÜ 3 ^{f, n, b} 16,90€

Miso Suppe, 8x Alaska I.O.,
6x Kani Maki
1x tai Nigiri, 1x Sake Nigiri,
1x Maguro Nigiri

223. MENÜ 4 ^{i, c, b} 19,90€

6x Sake Maki, 6x Tekka Maki,
6x Big Crispy Sake,
3x Nigiri: Ebi, Sake, Maguro

224. MENÜ 5

(FÜR 2 PERSONEN) ^{f, c, b} 39,90€

2x Miso Suppe, 8x Alaska I.O.,
8x Tekka Negi I.O., 6x Lachs Maki,
6x Ebi Maki
2x Nigiri Lachs, Tekka Flambierter
2x Lachsscheiben,
2x Thunfischscheibe

225. MENÜ 6

(FÜR 2 PERSONEN) ^{n, i, c, b, d} 44,90€

2x Miso Suppe, 6x Sake Avocado
Maki, 6x Tekka Maki, 6x Kani Maki,
8x Lachs Tempura Roll,
6x Big Crispy Sake
4x Lachsscheiben,
4x Thunfischscheiben

226. MENÜ 7

(FÜR 3-4 PERSONEN) ^{f, c, i, b, a} 64,90€

6x Sake Maki, 6x Avocado Maki,
6x Kappa Maki, 8x Alaska I.O., 8x
Maguro I.O., 8x California I.O., 8x Mini
Crispy Sake, 8x Mini Crispy Kappa,
8x Nigiri: Ebi, Kani, tai, Ika, Tako,
Unagi, Tamago, Avocado,
4x Lachsscheiben,
4x Thunfischscheiben

227. THANH NAM MENÜ

(FÜR 3-4 PERSONEN) ^{b, i, c, n, a} 74,90€

4 Miso Suppe, 8 Salmon Skin I.O.
8 Alaska I.O., 8 Ebi Tempura I.O.
8 California I.O., 8 Mini Avocado Crispy
8 Chicken Mini Crispy, 6 Sake Maki
6 Teka Maki, 6 Ebi Maki
10 Nigiri, Sake, Maguro, Ebi, Unagi,
Tako



GETRÄNKE DRINKS



SOFTDRINK

COLA 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

COLA LIGHT 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

FANTA 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

SPRITE 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

SCHWEPPE GINGER ALE 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

SCHWEPPE BITTER LEMON 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

SCHWEPPE TONIC WATER 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

MINERAL WASSER (KLASSIK – STILL) 400ML 4,50€

MINERAL WASSER (KLASSIK – STILL) 750ML 6,90€

FRUCHTSÄFTE

APFEL 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

MANGO 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

ORANGE 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

LYCHEE 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

MARACUJA 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

ANANAS 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

BANANE 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

KIRSCH – BANANE 250ML 3,50€ / 400ML 4,90€

TASSE TEE

TRA NHAI TASSE 3,50€ KÄNNCHEN 4,50€

Jasmin Tee

TRA XANH TASSE 3,50€ KÄNNCHEN 4,50€

Grüner Tee

TRA GUNG 4,50€

frischer Ingwer, Limette, Minze, Honig

TRA BAC HA 4,50€

frische Pfefferminz, Limette, Honig

TRA CHANH SA 4,50€

Lemongras, Ingwer, Zitronen, Honig

TRA CAM GUNG 4,50€

Orangen, Ingwer, Limette, Honig



KAFFEE

CAFE SUA	4,50€
vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	
CAFE SUA DA	4,90€
vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	
KAFFEE	3,50€
CAPPUCCINO	4,50€
ESPRESSO	3,50€
DOPPELTER ESPRESSO	5,00€
LATTE MACCHIATO	4,50€

THANH NAM HOMEMADE

CHANH DA	4,90€
Eislimonade mit frischen Limetten, Minze und Rohrzucker	
RUM CHANH DA	5,50€
Eislimonade mit frischen Limetten, Minze, Rohrzucker und Rum	
TRA DA CHANH LEO	4,90€
Maracuja Ice Tee mit frischer Maracuja, Minze, Limetten und Grüner Tee	
LYCHEE SODA	5,50€
Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft und Soda	



HOMEMADE LASSI

MANGO LASSI	5,90€
Mango, Joghurt, Kokosmilch	
ERDBEER LASSI	5,90€
Erdbeeren, Vollmilch, Kokosmilch	
MINZE	5,90€
Frische Minze, Vollmilch, Kokosmilch	
BANANA COCOS	5,90€
Banana, Milch, Kokosraspeln	
AVOCADO	5,90€
Avocado, Vollmilch, Kondensmilch	
MIX BEEREN	5,90€
Mix Beeren, Vollmilch, Joghurt, Kokosmilch	
ANANAS MINZE SHAKE	5,90€
Ananas, frische Minze, Vollmilch, Kokosmilch	

BIER

	0,3l	0,5l
WARSTEINER VOM FASS	4,50€	5,20€
RADLER	4,50€	5,20€
ALSTER	4,50€	5,20€
BERLINER KINDL (FLASCHE)		5,00€
BECKS (FLASCHE)		4,90€
BUDWEISER (FLASCHE)		4,90€
ERDINGER HEFEWEIZEN		4,90€
(Hell, Kristal, Dunkel, Alkoholfrei)		
SAIGON BIER (FLASCHE)		4,90€
CLAUSHALER ALKOHOLFREI (FLASCHE)		3,90€
ASAHI BEER (FLASCHE)		5,50€
KIRIN ICHIBAN BIER (FLASCHE)		5,50€

WEIN

RIESLING QBA (TROCKEN)	200ML 6,50€ / 500ML 15,50€
WEISSBURGUNDER QBA (TROCKEN)	200ML 6,50€ / 500ML 15,50€
CHARDONAY PAYS D'OC	200ML 6,50€ / 500ML 15,50€
CUVEE ROSÉ	200ml 6,50€ / 500ml 15,50€
MERLOT (TROCKEN) WEIN FLACHE	21,00€
	200ML 6,50€ / 500ML 15,50€
PROSECCO (FRIZZANTE SCAVI & RAY)	200ml 6,50€ / 700ml 21,00€
SAKE REISWEIN (WARM)	150ml 5,20€

WHISKEY

JIM BEAM	2CL 2,90€ / 4CL 5,00€
-----------------	-----------------------

WODKA

GORBATSCHOW	2CL 2,50€ / 4CL 4,00€
--------------------	-----------------------

KRÄUTER

JÄGERMEISTER	2CL 2,50€ / 4CL 4,00€
---------------------	-----------------------



COCKTAILS

MOJITO	7,50€
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
CAIPIRINHA	7,50€
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda	
CUBA LIBRE	7,50€
Rum, Limetten, Cola	
GIN GIN MULE	7,50€
Gin, Limettensaft, Minze, Spicy Ginger	
MOSCOW MULE	7,50€
Vodka, Gurke, Spicy Ginger	
GIN & TONIC	7,50€
Gin, Limetten, Tonic Water	
COSMOPOLITAN	7,50€
Vodka, Coitreau, Limettensaft, Cranberrysaft, Orangenzeste	
MAI TAI	7,50€
Rum, Ron Abuelo, Orgeatsirup, Orangenliqueur, Limettensaft, Ananassaft	
SEX ON THE BEACH	7,50€
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
PINA COLADA	7,50€
Rum, Kokossirup, Sahne Ananassaft	
HUGO	7,50€
Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	
APEROL SPRITZ	7,50€
Aperol, Prosecco, Soda, Orangen	
CAMPARI ORANGE	7,50€
Orangensaft, Campari, frische Orange	

COCKTAILS ALKOHOLFREI

VIRGIN CAIPI 6,90€

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

IPANEMA GIRL 6,90€

Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda

COCONUT KISS 6,90€

Grendine, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kirschsaf

VIRGIN COLADA 6,90€

Ananassaft, Sahne, Kokossirup

GIN

LONDON DRY GIN 2CL 2,50€ / 4CL 4,00€

RUM

HAVANA CLUB 3 JAHRE 2CL 2,50€ / 4CL 4,00€

BACARDI SUPERIOR WHITE RUM 2CL 2,50€ / 4CL 4,00€





Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal. Möglich allergene Stoffe.

- a. Eier
- b. Erdnüssen
- c. Fisch
- d. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- e. Krebstiere
- f. Lupinen
- g. Milch einschließlich Lactose
- h. Schalenfrüchte
- i. Schwefeldioxid und Sulfite
- j. Sellerie
- k. Senf
- l. Sesamsamen
- m. Soja
- n. Weichtiere (Mollusken)

*Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoffe, Glutamat, Krabbenextrakt und Aromen. Eiweiß, Sojaprotein, Eigelb, Salz, Zucker.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Mit Farbstoffe
2. Coffeinhaltig
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Säuerungsmittel
5. Mit Konservierungsmittel
6. Mit Süßstoffe
7. Enthält eine Phenylalaninquelle
8. Chininhaltig
9. Stabilisatoren
10. Geschmackverstärkung
11. Taurinhaltig
12. Enthält Sulfite

 **vegan**  **scharf**

A. Huhn
B. Rindfleisch
C. Garnelen
D. Hähnchen Kross
E. Ente Kross
F. Tofu m
G. Lachsfilet c
H. Knusprige vegan Sesam-Ente

A. chicken
B. beef
C. shrimps
D. Crispy chicken
E. Crispy duck
F. Tofu
G. Salmon
H. Crispy vegan sesame duck

