

# VORSPEISEN/ APPETIZER

- 1. TOM YUM SUPPE** <sup>C,E,N</sup> **4,90**  
Pikante Suppe mit Tomaten, Baby-Karotten und koreanischen Pilzen. Verfeinert mit frischen Kräutern. Wahlweise mit:  
*Spicy soup with tomatoes, baby carrots and Korean mushrooms. Refined with fresh herbs. Optionally with:*  
**A. Garnelen I Shrimp**  
**B. Huhn I Chicken**  
**C. Tofu**
- 2. TOM KA GAI SUPPE** <sup>C,G</sup> **4,90**  
Kokosmilchsuppe mit Shimeji-Pilze, Tomaten, gekochtem asiatischen Gemüse und frischen Kräutern. Wahlweise mit:  
*Coconut milk soup with shimeji mushrooms, tomatoes, cooked Asian vegetables and fresh herbs. Optionally with:*  
**A. Garnelen I Shrimp**  
**B. Huhn I Chicken**  
**C. Tofu**
- 3. SUP CA HOI** <sup>C,E,N</sup> **5,90**  
Hausgemachte Fleischbrühe mit Lachsfilet, Ananas, Tomaten, gekochten asiatischen Gemüse und frischen Kräutern.  
*Homemade fish broth with salmon fillet, pineapple, tomatoes, cooked Asian vegetables and fresh herbs.*
- 4. SUP HAI SAN** <sup>C,E,N</sup> **6,90**  
Pikante Suppe mit Garnelen und Muscheln. Dazu Ananas, asiatisches Gemüse und frische Kräuter.  
*Spicy soup with shrimps and mussels. Plus pineapple, Asian vegetables and fresh herbs.*
- 5. GOI CUON** <sup>B,C,E,N</sup> (2 STÜCK) **4,90**  
Sommerrollen mit frischen Salat, Reisnudeln und Sesam. Gefüllt mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und Garnelen. Serviert wird es mit einer Hoisin-Soße.  
*Summer rolls with fresh lettuce, rice noodles and sesame. Filled with grilled chicken breast fillet and shrimp. It is served with a hoisin sauce.*
- 6. GOI CUON TOFU** <sup>B,M</sup> (2 STÜCK) **4,90**  
Sommerrollen mit frischen Salat, Reisnudeln und Sesam gefüllt mit Tofu. Serviert wird es mit einer Hoisin-Soße.  
*Summer rolls with fresh lettuce, rice noodles and sesame filled with tofu. It is served with a hoisin sauce.*
- 7. NEM VIET** <sup>C,M</sup> (2 STÜCK) **4,90**  
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Hackfleisch, vers. Gemüse und Kräuter. Serviert mit Süß-Chili- Soße.  
*Homemade spring rolls with minced meat, various vegetables and herbs. Served with sweet-chili sauce.*



- 8. NEM RAN MINI <sup>d,i</sup> (6 Stück)** **4,90**  
 Vegetarische Mini- Frühlingsrolle mit Süß-Chili- Soße.  
*Vegetarian mini spring rolls with sweet chili sauce*
- 9. WAN-TAN CHIEN (5 Stück)** **4,90**  
 Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen-Garnelen-Füllung, serviert mit Süß-Chili-Soße.  
*Crunchy wonton bags filled with prawns, chicken breast, morels and a sweet chilli sauce.*
- 10. GYOZA (5 Stück)** **4,90**  
 Knusprige japanische Teigtaschen mit Teriyaki-Soße & Sesam.  
*Crispy Japanese chicken dumplings with teriyaki sauce & sesame.*  
**A. Fleisch**  
**B. Veggie**
- 11. EBI SHUMAI <sup>d,i</sup> (3 Stück)** **5,90**  
 Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und gehacktem Schweinefleisch. Serviert mit Sojasoße.  
*Steamed dumplings with shrimps and minced pork. Served with soy sauce.*
- 12. EDAMAME** **4,50**  
 Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.  
*Steamed soybeans with sea salt.*
- 13. GA SATE <sup>b</sup> (2 Stück)** **5,90**  
 Marinierte Hühnerspieße gegrillt mit einer Erdnuss-Soße. Verfeinert mit gestoßenen Erdnüssen, Sesam.  
*Marinated chicken skewers grilled with a peanut sauce. Refined with crushed peanuts, sesame.*
- 14. EBI TEMPURA <sup>d,e,g</sup> (3 Stück)** **6,50**  
 Gebackene Riesengarnele in Tempurateig. Serviert mit Süß-Chili-Soße.  
*Large Shrimp breaded and deep fried. Served with a sweet chilli sauce..*
- 15. VEM XANH NUONG <sup>e</sup> (3 stück)** **6,50**  
 Gegrillte Grünschalenmuscheln in Butterschmalz, Röstzwiebeln und einer hausgemachten Soße.  
*Grilled green-shell mussels in clarified butter, fried- onions and a homemade sauce.*
- 16. SO DIEP NUONG (3 Stück)** **7,90**  
 Gegrillte Jakobsmuscheln in Butterschmalz, Röstzwiebeln und eine hausgemachte Soße.  
*Grilled scallops in clarified butter, fried- onions and a homemade sauce.*
- 17. SPEZIAL-VORSPEISE <sup>b,c,e,n</sup> (für 2 Personen)** **13,90**  
 Eine Platte mit Sommerrollen, Frühlingsrollen, Marinierte Hühnerspieße gegrillt, gebackene Riesengarnele, Reisnudeln und verschiedene Soße.  
*A plate with summer rolls, spring rolls, grilled marinated chicken skewers, baked king prawns, rice noodles and various sauces.*



# SPECIAL NOM

## 18. NOM DU DU 5,90

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

- A. **Tofu**
- B. **Huhn | Chicken**
- C. **Garnelen | Shrimp**

## 19. NOM MIEN XOAI 5,90

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

- D. **Tofu**
- E. **Huhn | Chicken**
- F. **Garnelen | Shrimp**

# SALAT

## 20. GEMISCHTER SALAT <sup>b</sup> 5,50

Frischer Salat mit hausgemachten Dressing, Erdnüsse.  
*Fresh salad with homemade dressing, peanuts and fresh herbs.*

## 21. GOI GA NUONG <sup>b,c</sup> 7,90

Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch, Erdnüssen mit Salat Soße.  
*Salad with grilled chicken, peanuts with salad sauce.*

## 22. GOI BO <sup>b,c</sup> 8,90

Salat mit gegrilltem Rindersteak, Erdnüssen mit Salat-Soße.  
*Salad with grilled beefsteak, peanuts with salad sauce.*

## 23. GOI TOM <sup>b,c,e</sup> 8,90

Gegrillte Großgarnelen (2 Stück) auf einem frischen Salatbett mit Erdnüssen mit Salat-Soße.  
*Grilled large shrimps (2 pieces) on a bed of fresh lettuce with peanuts with salad sauce.*



# *Hauptspeise*

# *Main Course*



Vietnam Spezialitäten



Grill Spezialitäten



Meeresfrüchte

# Spezielle vegetarische Gerichte

## Special Vegetarian Dishes

- 24. MIEN MOC SUPPE** **11,00**  
Glasnudeln mit Gemüse Suppe aus Kräutern, Pilzen und Tofuwürfeln kombiniert mit Shiitake-Pilzen und Mais.  
*Glass Noodles with vegetable soup made from herbs, mushrooms and tofu cubes combined with shiitake mushrooms and corn.*
- 25. MIEN MOC TRON** **11,00**  
Glasnudeln mit Gemüse, vegetarischen Gewürzen und Tofuwürfeln kombiniert mit Shiitake-Pilzen und Mais.  
*Glasnoodles mixed with vegetables, vegetarian spices and tofu cubes combined with shiitake mushrooms and corn.*
- 26. UDON MOC SUPPE** **11,90**  
Udon mit Gemüse Suppe aus Kräutern, Pilzen und Tofuwürfeln kombiniert mit Shiitake-Pilzen und Mais.  
*Udon with vegetable soup made from herbs, mushrooms and tofu cubes combined with shiitake mushrooms and corn.*
- 27. UDON XAO MOC** **11,90**  
Udon gebraten mit Gemüse, Sojasprossen, vegetarischen Gewürzen und Tofuwürfeln kombiniert mit Shiitake-Pilzen und Mais.  
*Udon fried with vegetables, bean sprouts, vegetarian spices and tofu cubes combined with shiitake mushrooms and corn.*
- 28. PHO XAO TOFU HAT CHIA** **12,50**  
Reisbandnudeln gebraten mit Gemüse, Sojasprossen, vegetarischen Gewürzen, gebratener Tofu, umhüllt mit Sesam und Chiasamen.  
*Flat rice noodles fried with vegetables, bean sprouts, vegetarian spices, fried tofu coated with sesame and chia seeds.*
- 29. MIEN XAO TOFU HAT CHIA** **12,50**  
Glasnudeln gebraten mit Gemüse, Sojasprossen, vegetarischen Gewürzen, gebratener Tofu, umhüllt mit Sesam und Chiasamen.  
*Glass Noodles fried with vegetables, bean sprouts, vegetarian spices, fried tofu coated with sesame and chia seeds.*
- 30. THANH NAM VEGAN** **11,90**  
Gebackener Tofu, umhüllt mit Sesam und Chiasamen mit Salat-Gemüse, vegetarischen Gewürzen. Serviert mit Reis.  
*Fried tofu, coated with sesame and chia seeds with salad vegetables, vegetarian spices. Served with rice.*





## Nudeln Gerichte

### 31. PHO - SUPPE

11,90

Traditionelle 5-Kräuter Suppe mit Reisbandnudeln. Serviert mit Limetten, Chili und Sojasprossen.

*Traditional 5-herb soup with flat rice noodles. Served with lime, chili and bean sprouts.*

**A. Tofu**

**B. Huhn / Chicken**

**C. Medium Rindfleisch / Medium Beef**

### 32. PHO AP CHAO <sup>c,m</sup>

13,50

Traditionelle 5-Kräuter Suppe mit Wok-geschwenktem Rindfleisch, Tomaten, Pak Choi, Knoblauch. Serviert wird es mit Reisbandnudeln, Limetten, Chili und Sojasprossen.

*Traditional 5-herb soup with wok-fried beef, tomatoes, pak choi, garlic. It is served with flat rice noodles, limes, chili and bean sprouts.*

### 33. PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Sojasprossen Röstzwiebeln mit:

*Fried flat rice noodles with egg, pak choi, bean sprouts fried-onions with:*

**A. Tofu**

10,90

**B. Gebraten Garnelen / Stir-fried Schrimp**

11,90

**C. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken**

11,90

**D. Ente Kross / Crispy-fried Duck**

13,90

**E. Gegrillte Rinder Steak / Grilled Beefsteak**

15,90

### 34. MY XAO

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Pak Choi, Röstzwiebeln mit:  
*Fried noodles with egg, pak choi, fried-onions with:*

- |                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                       | <b>10,90</b> |
| <b>B. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken</b>    | <b>11,90</b> |
| <b>C. Ente Kross / Crispy- fried Duck</b>            | <b>13,90</b> |
| <b>D. Gegrillte Riesengarnelen / Grilled Shrimp</b>  | <b>13,90</b> |
| <b>E. Gegrillte Rinder Steak / Grilled Beefsteak</b> | <b>15,90</b> |

### 35. UDON XAO

Gebratene Udon mit Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Röstzwiebeln mit:  
*Fried Udon noodles with egg, pak choi, bean sprouts, fried-onions with:*

- |                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                    | <b>10,90</b> |
| <b>B. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken</b> | <b>12,90</b> |
| <b>C. Gebraten Garnelen / Stir-fried Shrimp</b>   | <b>12,90</b> |
| <b>D. Ente Kross / Crispy- fried Duck</b>         | <b>13,90</b> |

### 36. BUN TOFU <sup>b,m,c</sup>

Reisnudeln mit gebratenen Tofu, Röstzwiebeln, auf einem Salatbett mit Tintenfisch Soße.

*Rice noodles with fried tofu, fried onions on Salad with squid sauce.*

**11,90**

### 37. BUN GA NUONG <sup>b,m,c</sup>

Reisnudeln mit gegrillte Hühnerbrust, Röstzwiebeln, auf einem Salatbett mit Tintenfisch Soße.

*Rice noodles with grilled chicken , fried onions on Salad with squid sauce.*

**12,90**

### 38. BUN BO LUC LAC <sup>b,m,c</sup>

Im Wok-geschwenkte Rinderwürfel mit Röstzwiebeln auf Salat und Reisnudeln mit Tintenfisch Soße.

*Wok-fried beef cubes with lemongrass and chili on salad and rice noodles with squid sauce.*

**13,90**

### 39. SPEZIAL BUN CHA CA LA VONG <sup>b,m,c</sup>

Reisnudeln nach Hanoi Art mit Lachsfilet, Röstzwiebeln, Salat und Dill. Serviert mit einer hausgemachten Spezial-Soße.

*Hanoi style rice noodles with salmon fillet, fried onions, lettuce and dill. Served with a homemade special sauce.*

**14,90**



# Reis Gerichte

## 40. COM RANG

Gebratener Eierreis mit Mais, Lauch, Mungbohnenpaste, Pak-choi, Röstzwiebeln mit:  
*Fried egg rice with corn, pak choi, leek, mung bean paste, fried onions with:*

- |                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                       | <b>10,90</b> |
| <b>B. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken</b>    | <b>12,00</b> |
| <b>C. Ente Kross / Crispy- fried Duck</b>            | <b>13,90</b> |
| <b>D. Gegrillte Riesengarnelen / Grilled Shrimp</b>  | <b>13,90</b> |
| <b>E. Gegrillte Rinder Steak / Grilled Beefsteak</b> | <b>15,90</b> |

## 41. HOKKAIDO CURRY

Cremiges Rotes Curry mit Süßkartoffeln, Hokkaido- Kürbis, Babykarotten, Möhren und Jasminreis. Serviert mit:

*Creamy red curry with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, baby carrots and jasmine rice. Served with:*

- |                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                    | <b>10,90</b> |
| <b>B. Garnelen / Shrimp</b>                       | <b>11,90</b> |
| <b>C. Rindfleisch / Beef</b>                      | <b>11,90</b> |
| <b>D. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken</b> | <b>12,00</b> |
| <b>E. Ente Kross / Crispy- fried Duck</b>         | <b>13,90</b> |

## 42. ERDNUSS CURRY

Cremige Erdnuss-Curry Soße mit Süßkartoffeln, Hokkaido- Kürbis, Babykarotten, Möhren und Jasminreis. Serviert mit:

*Creamy Peanut-Curry Sauce with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, baby carrots and jasmine rice. Served with:*

- |                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                    | <b>10,90</b> |
| <b>B. Garnelen / Shrimp</b>                       | <b>11,90</b> |
| <b>C. Rindfleisch / Beef</b>                      | <b>11,90</b> |
| <b>D. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken</b> | <b>12,00</b> |
| <b>E. Ente Kross / Crispy- fried Duck</b>         | <b>13,90</b> |

## 43. GOLDEN MANGO

Cremige Mango Soße mit Süßkartoffeln, Hokkaido- Kürbis, Babykarotten, Möhren und Jasminreis. Serviert mit:

*Creamy Mango Sauce with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, baby carrots and jasmine rice. Served with:*

- |                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                    | <b>10,90</b> |
| <b>B. Garnelen / Shrimp</b>                       | <b>11,90</b> |
| <b>C. Rindfleisch / Beef</b>                      | <b>11,90</b> |
| <b>D. Gegrillte Hühnerbrust / Grilled Chicken</b> | <b>12,00</b> |
| <b>E. Ente Kross / Crispy- fried Duck</b>         | <b>13,90</b> |





#### 44. THANH NAM SOT THUONG HAI

Pikante Soße aus Chili-Butter, Knoblauch mit Baby- Broccoli, kleine Karotten und Jasminreis. Serviert mit:

*Spicy sauce made from chili butter, garlic with baby broccoli, small carrots and jasmine rice. Served with:*

- |                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Tofu</b>                                    | <b>10,90</b> |
| <b>B. Garnelen   Shrimp</b>                       | <b>11,90</b> |
| <b>C. Rindfleisch   Beef</b>                      | <b>11,90</b> |
| <b>D. Gegrillte Hühnerbrust   Grilled Chicken</b> | <b>12,00</b> |
| <b>E. Ente Kross   Crispy- fried Duck</b>         | <b>13,90</b> |

#### 45. SPEZIAL THANH NAM SOÛE

Spezial Thanh Nam Soße mit Baby-Broccoli, kleine Karotten und koreanische Pilze und Jasminreis. Serviert mit:

*Special Thanh Nam sauce with baby broccoli, small carrots, red onions and Korean mushrooms and jasmine rice. Served with:*

- |                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>A. Gebraten Hähnchen   Stir-fried Chicken</b> | <b>12,90</b> |
| <b>B. Gebraten Garnelen   Stir-fried Shrimp</b>  | <b>12,90</b> |

#### 46. ACHT KOSTBARKEITEN <sup>c,d,e,l</sup>

Ente Kross, Rindfleisch, Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse der Saison. Serviert mit Jasminreis.

*Crispy duck, beef, king prawns, chicken and seasonal vegetables. Served with jasmine rice.*

- |              |              |
|--------------|--------------|
| <b>1-Per</b> | <b>14,90</b> |
| <b>2-Per</b> | <b>27,90</b> |

#### 47. TOM XAO HONG KONG

Garnelen mit Baby-Broccoli, kleine Karotten und koreanische Pilze und spezial Hong Kong Soße. Serviert mit Jasminreis.

*Shrimp with baby broccoli, small carrots, red onions and Korean mushrooms and a special Hong Kong sauce. Served with jasmine rice.*

**12,90**



# BBQ Gerichte

## 48. SMOKY CHICKEN

Gegrillte Hähnchenbrust mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Röstzwiebeln und koreanische Pilze. Serviert mit Duft Reis und:

*Grilled chicken with baby broccoli, small carrots, fried onions and Korean mushrooms.*

*Served with Jasmine Rice and:*

- A. Teriyaki Soße** 12,90
- B. BBQ Soße** 12,90
- C. Spezial Thanh Nam Soße** 12,90

## 49. SMOKY PRAWNS

Gegrillte Riesengarnelen mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Röstzwiebeln und koreanische Pilze. Serviert mit Duft Reis und:

*Grilled Shrimp with baby broccoli, small carrots, fried onions and Korean mushrooms.*

*Served with Jasmine rice and:*

- A. Teriyaki Soße** 13,90
- B. BBQ Soße** 13,90
- C. Spezial Thanh Nam Soße** 13,90

## 50. SMOKY SALMON

Gegrilltes Lachsfilet mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Röstzwiebeln und koreanische Pilze. Serviert mit Duft Reis und:

*Grilled Salmon fillet with baby broccoli, small carrots, fried onions and Korean mushrooms.*

*Served with Jasmine rice and:*

- A. Teriyaki Soße** 13,90
- B. BBQ Soße** 13,90
- C. Spezial Thanh Nam Soße** 13,90

## 51. SMOKY STEAK

Gegrillte Rindersteak (200g) mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Röstzwiebeln und koreanische Pilze. Serviert mit Duft Ries und:

*Grilled beef steak (200g) with baby broccoli, small carrots, fried onions and Korean mushrooms. Served with Jasmine rice and:*

- A. Teriyaki Soße** 16,90
- B. BBQ Soße** 16,90
- C. Spezial Thanh Nam Soße** 16,90



# Kinder Gerichte

- 52. MY XAO GA NUONG<sup>a</sup>** 6,90  
Gebratene Eiernudeln mit gegrillten Hühnerbrust.  
*Fried egg noodles with grilled chicken breast.*
- 53. GA SATE SOT LAC** 6,90  
Hühnerbrust mit cremiger Erdnuss Soße vers. Gemüse und Jasminreis.  
*Chicken breast with creamy peanut sauce. Vegetables and jasmine rice.*
- 54. THANH NAM KID** 6,90  
Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit Mayonnaise Soße. Serviert mit Pommes  
*Crispy chicken breast fillet with mayonnaise sauce. Served with fries*

# Nachspeise

- 55. CHUOI CHIEN** 4,80  
Gebackene Banane mit Honig und Sesam.  
*Baked banana with honey and sesame.*
- 56. DUA CHIEN** 4,80  
Gebackene Ananas mit Honig und Sesam.  
*Baked pineapple with honey and sesame.*
- 57. MOCHI EIS** 4,80  
Japanischer Reiskuchen mit Eis.  
*Japanese rice cake with ice cream.*
- 58. BANH RAN (4.Stk)** 4,90  
Gebackene Sesambällchen gefüllt mit Bohnen.  
*Baked sesame balls filled with beans.*

# Beilage

- 59. Reis** 2,00
- 60. Gebrannten Süßkartoffeln** 3,90
- 61. Soße** 2,00





**SUSHI**  
M E N U

The logo features the word "SUSHI" in large, bold, red letters with white outlines, set against a black silhouette of a fish. Below "SUSHI" are the letters "M E N U" in a smaller, black, sans-serif font. To the right of the fish silhouette, a pair of black chopsticks is shown holding a piece of sushi with a red filling.

## Vorspeisen Sushi



- |                                                                                                                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>62. WAKAME</b><br>Seetang Salad, Rettich, Sesam<br><i>Seaweed Salad, Radlish, Sesame</i>                                                                                          | <b>4,00</b> |
| <b>63. MISO SUPPE</b><br>Seetang-Suppe mit Tofu & Lauchzwiebeln.<br><i>Seaweed soup with tofu and spring onions.</i>                                                                 | <b>4,00</b> |
| <b>64. MISO SAKE SUPPE</b><br>Seetang-Suppe mit Lachs & Lauchzwiebeln.<br><i>Seaweed soup with salmon &amp; spring onions.</i>                                                       | <b>4,00</b> |
| <b>65. AVOCADO SALAT</b><br>mit Lachstatar, Masago, knusprige Glasnudeln & Yaki Soße.<br><i>with salmon tartare, masago, crispy glass noodles and yaki sauce.</i>                    | <b>6,50</b> |
| <b>66. TOKYO SALAT</b><br>mit Seeatang Salat, gebackene Lachshaut, Rettich, Sesam & Unagi-Soße.<br><i>with sea atang salad, baked salmon skin, radish, sesame &amp; unagi sauce.</i> | <b>5,90</b> |
| <b>67. YAKITORI</b><br>2 Stück Hühnerfleisch Spieße mit Teriyaki Soße.<br><i>2 pieces Chicken skewers with teriyaki sauce.</i>                                                       | <b>4,90</b> |



## Nigiri - 2 Stk

<b>N1. SAKE</b> <i>Lachs / Salmon</i>	4,20	<b>N9. KANI</b> <i>Surimi</i>	4,00
<b>N2. SAKE SPICY</b> <i>Lachs, Lauch, Gurke, Scharfer Soße</i> <i>Salmon, leeks, cucumber, spicy sauce</i>	4,50	<b>N10. KANI KYURI GUNKAN</b> <i>Krebsfleisch, Mayo, Lauch, Gurke</i> <i>Crabmeat, Cucumber, mayo, leek</i>	4,90
<b>N3. SAKE ON FIRE</b> <i>Flammierte Lachs, Unagi Soße</i> <i>Flambe salmon, unagi sauce</i>	4,90	<b>N11. HOKKIGAI</b> <i>TiefseemuscheIn</i>	4,90
<b>N4. MAGURO</b> <i>Thunfisch</i>	4,50	<b>N12. TAMAGO</b> <i>Japanisches Omelett</i> <i>Japanese omelet</i>	3,70
<b>N5. MAGURO KYURI GUNKAN</b> <i>Thunfisch, Lauch, Gurke, Scharfer Soße</i> <i>Thunfish, leeks, cucumber, spicy sauce</i>	4,90	<b>N13. INARI</b> <i>Tofutasche</i> <i>Tofu pocket</i>	3,70
<b>N6. EBI</b> <i>Garnelen / Shrimp</i>	4,20	<b>N14. AVOCADO</b> <i>Avocado</i>	3,70
<b>N7. UNAGI</b> <i>Flussaal / Eel</i>	4,50	<b>N15. OSHINKO</b> <i>Rettich</i> <i>Radish</i>	3,70
<b>N8. TAI</b> <i>Dorade</i>	4,50		



## Maki Vegan Sushi - 8 Stk



### MV1. KAPPA

Gurke  
Cucumber

3,70

### MV4. RUCOLA

Rucola  
Arugula

3,70

### MV2. AVOCADO

Avocado

3,70

### MV5. OSHINKO

Rettich  
Radish

3,70

### MV3. TAMAGO

Japanisches Omelett  
Japanese omelet

4,00

### MV6. INARI

Tofufasche  
Tofu pocket

3,70



## Maki Sushi - 8 Stk



<b>M1. SAKE</b> <i>Lachs</i> <i>Salmon</i>	<b>4,20</b>	<b>M9. EBI</b> <i>Garnelen</i> <i>Shrimp</i>	<b>4,20</b>
<b>M2. SAKE AVOCADO</b> <i>Lachs, Avocado</i> <i>Salmon, Avocado</i>	<b>4,50</b>	<b>M10. EBI AVOCADO</b> <i>Garnelen, Avocado</i> <i>Shrimp, Avocado</i>	<b>4,50</b>
<b>M3. SAKE NEGI</b> <i>Lachs, Lauch</i> <i>Salmon, Leeks</i>	<b>4,50</b>	<b>M11. EBI NEGI</b> <i>Garnelen, Lauch</i> <i>Shrimp, Leeks</i>	<b>4,50</b>
<b>M4. SALMON SKIN</b> <i>Gegrillte Lachshaut</i> <i>Grilled Salmon Skin</i>	<b>4,00</b>	<b>M12. EBI RUCOLA</b> <i>Garnelen, Rucola   Shrimp, Arugula</i>	<b>4,50</b>
<b>M5. TUNA</b> <i>Gekochter Thunfisch, Lauch,</i> <i>Mayonnaise, Chili</i> <i>Cooked Tuna, leek, mayonnaise, chili</i>	<b>4,20</b>	<b>M13. KANI SPECIAL</b> <i>Krebsfleisch mit Mayo und Lauch</i> <i>Crab meat mit mayonnaise and leek</i>	<b>4,20</b>
<b>M6. TEKKA</b> <i>Thunfisch</i>	<b>4,50</b>	<b>M14. CALIFORNIA</b> <i>Surimi, Avocado</i>	<b>4,20</b>
<b>M7. TEKKA NEGI</b> <i>Thunfisch, Lauch</i> <i>Thunfish, Leeks</i>	<b>4,90</b>	<b>M15. UNAGI</b> <i>Flussaal   Eel</i>	<b>4,50</b>
<b>M8. TEKKA SPICY</b> <i>Thunfisch, Lauch, Scharfe Soße</i> <i>Thunfish, Leeks, Spicy sauce</i>	<b>4,90</b>	<b>M16. CHICKEN</b> <i>Gegrilltes Hähnchen</i> <i>Grilled Chicken</i>	<b>4,20</b>
<b>M9. TAI</b> <i>Dorade Fisch</i> <i>Goldbrasse Fish</i>	<b>4,20</b>		





## Inside Out - 8 Stk

<b>io1. SAKE IO</b> <i>Lachs, Avocado, Fischrogen</i> <i>Salmon, Avocado, Fish roe</i>	<b>8,00</b>	<b>io11. KANI SPECIAL</b> <i>Krebsfleisch, Avocado, Fischrogen</i> <i>Crab meat, Avocado, Fish roe</i>	<b>7,90</b>
<b>io2. SAKE SPICY IO</b> <i>Lachs, Gurke, Lauch, scharfe Soße</i> <i>Salmon, Cucumber, Leeks, Spicy Sauce</i>	<b>8,50</b>	<b>io12. CALIFORNIA IO</b> <i>Krebsfleischimitat, Avocado, Fischrogen</i> <i>Imitation Crab meat, Avocado, Fish roe</i>	<b>7,90</b>
<b>io3. SALMONSKIN IO</b> <i>Lachshaut, Gurke, Fischrogen</i> <i>Salmonskin, cucumber, Fish roe</i>	<b>7,90</b>	<b>io13. TAMAGO IO</b> <i>Omelett, Avocado, Sesam</i> <i>Omelette, avocado, sesame</i>	<b>7,90</b>
<b>io4. ALASKA IO</b> <i>Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam</i> <i>Salmon, cucumber, cream cheese, sesame</i>	<b>8,20</b>	<b>io14. VEGGIE IO</b> <i>Rettich, Gurken, Avocado, Sesam</i> <i>Radish, Cucumber, Avocado, Sesame</i>	<b>7,90</b>
<b>io5. MAGURO IO</b> <i>Thunfisch, Gurke, Fischrogen</i> <i>Thunfish, cucumber, Fish roe</i>	<b>8,90</b>	<b>io15. THANH NAM VEGGIE IO</b> <i>Paprika, Gurken, Philadelphia, Sesam</i> <i>Peppers, cucumbers, Philadelphia, sesame</i>	<b>7,90</b>
<b>io6. MAGURO SPICY IO</b> <i>Thunfisch, Gurke, Lauch, scharfe Soße</i> <i>Thunfish, Cucumber, Leeks, Spicy Sauce</i>	<b>9,00</b>	<b>io16. OKINAWA IO</b> <i>Innen: Mango, Frischkäse</i> <i>Außen: Sesam und Rucola</i> <i>Inside: mango, cream cheese</i> <i>Outside: sesame and rocket</i>	<b>8,20</b>
<b>io7. OSAKA IO</b> <i>Gekochte Thunfisch, Mazo, Lauch, Chilli, Gurken, Fischrogen</i> <i>Cooked Tuna, Mayonnaise, Leeks, Chilli, Cucumber, Fish roe</i>	<b>8,00</b>	<b>io17. TAI IO</b> <i>Dorade, Avocado, Fischrogen</i> <i>Goldrasse fish, Avocado, Fish roe</i>	<b>8,00</b>
<b>io8. EBI IO</b> <i>Garnelen, Gurke, Fischrogen</i> <i>Shrimp, Cucumber, Fish roe</i>	<b>8,00</b>		
<b>io9. EBI SPICY IO</b> <i>Garnelen, Gurke, Lauch, scharfe Soße, Fischrogen</i> <i>Shrimp, Cucumber, Leeks, Spicy Sauce, Fish roe</i>	<b>8,50</b>		
<b>io10. EBI TEMPURA IO</b> <i>Panierte Garnelen, Frischkäse, Gurken, Fischrogen</i> <i>Breaded shrimp, Cream cheese, Cucumber, Fish roe</i>	<b>9,00</b>		



## FUTO BIG ROLL - 6 Stk

### F1. FUTO VEGGIE 6,90

*Verschiedenes Gemüse  
Various Vegetable*

### F2. FUTO BIG ROLL 7,50

*Lachs, Verschiedenes Gemüse  
Salmon, Various Vegetable*

### F3. FUTO TOKIO 7,90

*Thunfisch, Fischrogen, Avocado  
Thunfish, Fish Roe, Avocado*



## PIZZA SUSHI - 4 Stk

### P1. TUNA PIZZA

*Gekochte Reis, belegt mit gekochter Thunfisch, Mayo, Lauch, Chilli  
Cooked rice topped with cooked tuna, mayo, leek, chilli*

5,90

### P2. KANI PIZZA

*Gekochte Reis, belegt mit Krebsfleisch, Mayo, Lauch, Chilli  
Cooked rice topped with crab meat, mayo, leek, chilli*

5,90

## CRISPY MINI ROLL - 10 STK

### C1. MINI SAKE

*Lachs  
Salmon*

5,50

### C2. MINI EBI

*Garnelen, Lauch, Frischkäse  
Shrimp, Leeks, Cream cheese*

5,50

### C3. MINI SPICY

*Thunfisch, Lauch, Chilli  
Thunfish, Leeks, Chilli*

5,50

### C4. MINI KANI

*Krebfleisch, Lauch, Mayo  
Crab meat, Leeks, Mayonnaise*

5,50

### C5. MINI VEGGIE

*Gurke, Rettich  
Cucumber, Radlish*

5,50



## TEMPURA BIG ROLL- 6 STK

### T1. THANH NAM ROLL 8,50

Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Aal  
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese, eel

### T2. AIKO ROLL 8,50

Gekochter Thunfisch, Gurke, Lauch, Mayo, Chilli  
Cooked tuna, cucumber, leek, mayo, chilli

### T3. TOKYO ROLL 8,50

Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Aal, Surimi  
Salmon skin, cucumber, cream cheese, eel, surimi

### T4. FUJISAN ROLL 8,50

Garnelen, Gurke, Frischkäse, Avocado  
Shrimp, cucumber, cream cheese, avocado

### T5. BUDDHA ROLL 7,90

Eieromelett, Gurke, Rettich, Avocado  
Omelette, cucumber, radlisch, avocado

### T6. SUN ROLL 8,50

Gefüllte Tofutasche mit gehackte Garnelen  
Filled tofu pocket with chopped shrimp



T  
H  
A  
N  
H  
N  
A  
M

M  
I  
T  
T  
E

S  
U  
S  
H  
I



## THANH NAM SPECIAL ROLLS - 8 Stk Serviert mit 2 verschiedenen Soßen und Sesam

<b>SR1. BLACK TIGER ROLLS</b> <i>Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Flußaal</i> <i>Fried shrimp, cucumber, cream cheese wrapped with eel</i>	<b>13,50</b>
<b>SR2. WHITE TIGER ROLLS</b> <i>Panierte Surimi, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Tai</i> <i>Fried Surimi, cucumber, cream cheese wrapped with Tai</i>	<b>12,90</b>
<b>SR3. TIGER ROLLS</b> <i>Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Lachs</i> <i>Fried shrimp, cucumber, cream cheese wrapped with Salmon</i>	<b>12,90</b>
<b>SR4. FUJI ROLLS</b> <i>Panierte Lachs, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Garnelen</i> <i>Fried Salmon, cucumber, cream cheese wrapped with Shrimp</i>	<b>13,90</b>
<b>SR5. RAINBOW ROLLS</b> <i>Krebsfleisch, Avocado, umwickelt mit Lachs, Tai, Thunfisch</i> <i>Crab meat, avocado, wrapped with salmon, tai, thunfish</i>	<b>13,90</b>
<b>SR6. OSHIMOTO ROLLS</b> <i>Omelett, Avocado, Gurke umwickelt mit Tofu</i> <i>Omelet, avocado, cucumber wrapped with tofu</i>	<b>11,90</b>
<b>SR7. KYOTO ROLLS</b> <i>Avocado, Gurke umwickelt mit Lachs, Lachstatar und Fischrogen</i> <i>Avocado, cucumber wrapped with salmon, salmon tartare and fish roe</i>	<b>13,90</b>
<b>SR8. TAZUNA ROLLS</b> <i>Lachs, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado</i> <i>Salmon, avocado, cucumber, cream cheese wrapped with avocado</i>	<b>13,90</b>
<b>SR9. TAIKO ROLLS</b> <i>Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Lachs, Thunfisch</i> <i>Shrimp, avocado, cucumber, cream cheese wrapped with salmon, tuna</i>	<b>13,90</b>
<b>SR10. TUNA ROLLS</b> <i>Gekochter Thunfisch, Mayo, Lauch, Chilli, Gurke umwickelt mit Röstzwiebeln, Tuna Tatar und Fischrogen</i> <i>Cooked tuna, mayo, leek, chilli, cucumber wrapped with fried onion, Tuna tartare and fish roe</i>	<b>12,90</b>
<b>SR11. FIRE TUNA</b> <i>Panierte Garnelen, Frischkäse umwickelt mit flambierte Thunfisch, Tuna Tatar und Fischrogen</i> <i>Breaded shrimp, cream cheese wrapped with flambéed Thunfish, Tuna tartare and fish roe</i>	<b>14,90</b>
<b>SR12. FIRE SALMON</b> <i>Panierte Garnelen, Frischkäse umwickelt mit flambierte Lachs, Lachstatar und Fischrogen</i> <i>Breaded shrimp, cream cheese wrapped with flambéed Salmon, Salmon tartare and fish roe</i>	<b>14,90</b>
<b>SR13. FIRE OCEAN ROLLS</b> <i>Panierte Garnelen, Frischkäse umwickelt mit flambierte Lachs, flambierte Thunfisch, Tuna Tatar, Lachstatar, Fischrogen</i> <i>Breaded shrimp, cream cheese wrapped with flambéed Thunfish, flambéed salmon, Tuna tartare, Salmon tartare and fish roe</i>	<b>14,90</b>



# SASHIMI

Dank der sorgfältigen Auswahl verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich die hochwertigsten und frisch gelieferten Fischstücke aus besten Quellen.

**SAKE SASHIMI** (4 Scheiben) **6,90**

Lachs  
Salmon

**MAGURO SASHIMI** (4 Scheiben) **7,90**

Thunfisch  
Thunfish

**OCEAN DUO SASHIMI** (6 Scheiben) **11,90**

Lachs, Thunfisch  
Salmon, Thunfish

**ABURI SAKE SASHIMI** (4 Scheiben) **7,90**

Flammierte Lachs  
Flambéed Salmon

**ABURI MAGURO SASHIMI** (4 Scheiben) **8,90**

Flammierte Thunfisch  
Flambéed Thunfish



## DON BURI - mit Sushi Reis unterlegt



**D1. SAKE DON** **10,90**

Gebatener Lachs, Zwieben mit Soße  
Fried salmon, onions with sauce

**D2. TUNA DON** **10,90**

Gekochter Thunfisch, Mayo, Lauch, Chilli, Avocado mit Soße  
Cooked tuna, mayo, leek, chilli, avocado with sauce

**D3. KANI DON** **10,90**

Gehackte Garnelen, Krabben, Mayo, Lauch, Avocado mit Soße  
Minced shrimp, crab, mayo, leek, avocado mit Sauce

# THANH NAM SUSHI MENÜ für 1 person

## **MENÜ 1** 8,90

4Stk California IO  
3Stk Nigiri: Sake, Ebi, Tai

## **MENÜ 2** 9,90

8Stk Sake Maki  
8Stk Tekka Maki  
8Stk Avocado Maki

## **MENÜ 3** 10,90

8Stk Tuna Maki  
8Stk California IO

## **MENÜ 4** 11,90

4Stk Sake IO  
4Stk Tuna IO  
4Stk Tuna Maki  
4Stk Kani Maki

## **MENÜ 5** 13,90

8Stk Sake Maki  
6Stk Sake Nigiri

## **MENÜ 6** 14,90

8Stk Tekka Maki  
4Stk Tekka IO  
3Stk Maguro Nigiri

## **MENÜ 7** 15,90

8Stk Sake Maki  
8Stk California IO  
3Stk Nigiri: Sake, Ebi, Maguro

## **MENÜ 8** 15,90

8Stk Kani Maki  
8Stk Kani IO  
3Stk Ebi Nigiri

## **MENÜ 9** 17,90

4Stk Sake IO  
8Stk California Maki  
8Stk Sake Maki  
4Stk Nigiri: Sake, Tai, Unagi, Maguro

## *VEGGIE MENÜ*

## **VEGAN 1** 11,90

8Stk Oshiko Maki  
8Stk Thanh Nam Veggie IO  
2Stk Avocado Nigiri

## **VEGAN 2** 13,90

8Stk Veggie IO  
4Stk Avocado Maki  
4Stk Kappa Maki  
3Stk Nigiri: Tamago, Avocado, Inari

## **VEGAN 3** 13,90

10Stk Mini Veggie  
6Stk Futo Veggie  
2Stk Nigiri: Tamago, Inari



# THANH NAM SUSHI MENU

<p><b>OCEAN DUO (34Stk)</b>                  2 MISO SUPPE                  4Stk California IO                  8Stk Kappa Maki                  8Stk Tekka Maki                  8Stk Ebi Maki                  2Stk Sake Nigiri                  2Stk Tekka Nigiri                  2Stk Ebi Nigiri</p>	<p><b>26,90</b></p>
<p><b>VEGGIE COUPLE (34Stk)</b>                  2 MISO SUPPE                  8Stk Okinawa IO                  8Stk Kappa Maki                  8Stk Avocado Maki                  6Stk Buddha Roll                  4Stk Nigiri: Inari, Tamago, Avocado, Oshiko</p>	<p><b>29,90</b></p>
<p><b>RAINBOW COUPLE (38Stk)</b>                  2 MISO SUPPE                  Wakame                  8Stk Sake IO                  8Stk Avocado Maki                  10Stk Mini Sake                  8Stk Verschieden Nigiri                  2Stk Sake Sashimi                  2Stk Tekka Sashimi</p>	<p><b>39,90</b></p>





**SUSHI SAN SEIKA**

**49,00**

*3 Personen, 54Stk*

3 MISO SUPPE

8Stk Alaska IO

10Stk Mini Sake

10Stk Mini Kani

8Stk Sake Maki

8Stk California Maki

6Stk Futo Tokyo

**YONNIN SUSHI**

**79,00**

*4 Personen, 68Stk*

4 MISO SUPPE

Wakame

8Stk Sake Maki

8Stk Tekka Maki

6Stk Aiko Roll

10Stk Mini Sake

8Stk Special Rainbow Roll

8Stk Special Fire Salmon

4Stk Nigiri (Sake, Maguro, Ebi,  
Tai)

4Stk Sashimi





# GETRÄNKE



## Soft Drinks

	200ml	400 ml
Cola	2,90€	4,50€
Cola Light	2,90€	4,50€
Fanta	2,90€	4,50€
Sprite	2,90€	4,50€
Schweppes - Ginger Ale	2,90€	4,50€
Schweppes - Bitter Lemon	2,90€	4,50€
Schweppes - Tonic Water	2,90€	4,50€
Mineral Wasser (Klassik - Still)	2.20€	4,00€
Mineral Wasser (Klassik - Still) -750 ml		5,50

## Fruchtsaft

	200ml	400ml
Apfel	2,90€	4,50€
Mango	2,90€	4,50€
Orange	2,90€	4,50€
Lychee	2,90€	4,50€
Maracuja	2,90€	4,50€
Ananas	2,90€	4,50€
Banane	2,90€	4,50€
Kirsche - Banane	2,90€	4,50€

## Tee

	Tasse	Kännchen
Jasmine Tee	2,80€	3,50€
Grüner Tee	2,80€	3,50€
Ingwer Tee	3,90€	
<i>Ingwer, Limetten, Minze, Honig</i>		
Minze Tee	3,90€	
<i>Minze, Limetten, Honig</i>		
Zitronengras Tee	3,90€	
<i>Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze, Honig</i>		
Orange- Minze Tee	3,90€	
<i>Orange, Ingwer, Limetten, Minze, Honig</i>		

# KAFFEE

<b>Ca Phe Sua</b>	<b>3,50€</b>
<i>Vietnamesischer Kaffee warm mit Kondensmilch</i>	
<b>Ca Phe Sua Da</b>	<b>3,90€</b>
<i>Vietnamesischer Kaffee kalt mit Kondensmilch und Eiswürfeln</i>	
<b>Kaffee</b>	<b>3,50€</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,50€</b>
<b>Doppelt Espresso</b>	<b>5,00€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50€</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50€</b>

# Bier Vom Fass

	<b>0.3l</b>	<b>0.5l</b>
<b>Carlsberg Pilsner</b>	<b>3,80€</b>	<b>4,80€</b>
<b>Duckstein Rot Blond</b>	<b>3,80€</b>	<b>4,80€</b>
<b>Radler/ Alster/ Diesel</b>	<b>3,80€</b>	<b>4,80€</b>

# Flasche Bier

	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b>	<b>3,80€</b>	
<b>Flensburger Pilsner</b>	<b>3,80€</b>	
<b>Saigon Bier</b>	<b>3,80€</b>	
<b>Tiger Bier</b>	<b>3,80€</b>	
<b>Erdinger (Hefeweizen/ Kristal/ Alkoholfrei/ Dunkel)</b>		<b>4,80€</b>



## Homemade Beverages

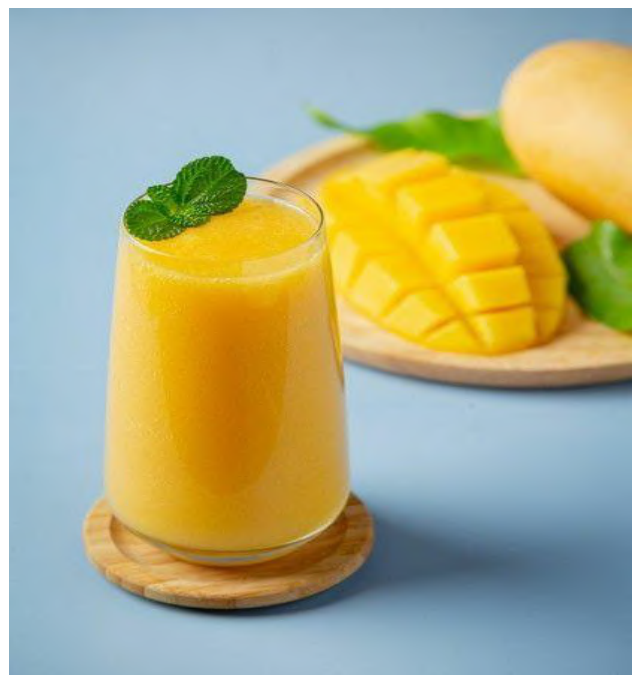
<b>Chanh Da</b>	4,90€
<i>Frischen Limetten, RohrZucker, Wasser still</i>	
<b>Maralover</b>	4,90€
<i>Frischen Maracuja, Limetten, Minze, RohrZucker, Soda</i>	
<b>Guave- Breeze</b>	4,90€
<i>Guavensaft, Minze, Limetten, RohrZucker, Soda</i>	
<b>Lychee Breeze</b>	4,90€
<i>Lycheesaft, Minze, Limetten, RohrZucker, Soda</i>	
<b>Limme Granat</b>	4,90€
<i>Granatapfel Syrup, Limetten, Minze, RohrZucker, Soda</i>	

## Smoothie

<b>Mango Lassi</b>	5,50€
<b>Mix Beeren</b>	5,50€
<b>Minze Lassi</b>	5,50€
<b>Minze Ananas Lassi</b>	5,50€
<b>Banana Cocos</b>	5,50€

## Mocktails

<b>Ipanema Girl</b>	5,90€
<i>Frischen Minze, RohrZucker, Soda.</i>	
<b>Coconut Kiss</b>	6,20€
<i>Sahne, Cocos, Ananassaft, Kirschesaft</i>	
<b>Virgin Colada</b>	6,20€
<i>Sahne, Cocos, Ananassaft.</i>	
<b>Virgin Caipi</b>	6,20€
<i>Limetten, RohrZucker, Ginger Ale.</i>	



## Cocktails

<b>Rum Chanh Da</b> <i>Frischen Limetten, RohrZucker, Wasser und Rum</i>	5,90€
<b>Caipirinha</b> <i>Frischen Limetten, RohrZucker, Soda und Cachacha.</i>	6,50€
<b>Classic Mojito</b> <i>Frischen Limetten, Minze, RohrZucker, Soda und Rum.</i>	6,50€
<b>Lemongrass Mojito</b> <i>Frischen Lemongras, Minze, RohrZucker, Ginger Ale und Rum.</i>	6,50€
<b>Pina Colada</b> <i>Cocos Milch, Sahne, Ananas Saft und Rum.</i>	6,50€
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, Gurke, Ginger Beer</i>	6,90€
<b>Gin Gin Mule</b> <i>Gin, Limetten, Ginger Beer</i>	6,90€
<b>Gin Tonic</b> <i>Gin, Limetten, Tonic</i>	6,90€
<b>Mai Tai</b> <i>Rum, Limette, Abuelo, Cointreau, Mandel syrup, liquor, Ananassaft</i>	6,90€

## Long Drinks

<b>Hugo</b>	6,90€
<b>Lillet Wildberry</b>	6,90€
<b>Aperol Spritz</b>	6,90€
<b>Campari Orange</b>	6,90€
<b>Sex on the beach</b>	6,90€
<b>Cuba Libre</b>	6,90€
<b>Whisky Cola</b>	6,90€





## *Shots*

	2cl	4cl
<b>Jim Beam</b>	<b>2,90€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Gorbatschow</b>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>
<b>Nep Moi</b>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>
<b>London Dry Gin</b>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>
<b>Havana Club 3 Jahren</b>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>
<b>Bacardi Superior White Rum</b>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>

## *Wein*

	150ml	7,90€
	0,2l	0,5l
<b>Sake Reis Wein</b>		
<b>Chardonnay Pays D'oc</b>	<b>6,50€</b>	<b>15,50€</b>
<b>Riesling QBA</b>	<b>6,50€</b>	<b>15,50€</b>
<b>Weißburgunder QBA</b>	<b>6,50€</b>	<b>15,50€</b>
<b>Cuvee Rose</b>	<b>6,50€</b>	<b>15,50€</b>
<b>Merlot</b>	<b>6,50€</b>	<b>15,50€</b>

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1 Konservierungsstoffe

2 Geschmacksverstärker

3 Antioxidationsmittel

4 Farbstoff

5 Phosphat

6 Süßungsmittel

7 Koffeinhaltig

8 Chininhaltig

9 Geschwärzt

10 Phenylalaninquelle

11 Surimi

2,4,a,b,d,f Fischzubereitung mit Krebsextrakt in alter Japanischer Tradition

a Glutenthaltiges Getreide

b Krebstiere

c Eier

d Fisch

e Erdnüsse

f Soja

g Milch und Milchprodukte

h Schalenfrüchte

i Sellerie

j Senf

k Sesamsamen

l Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen

n Weichtiere