



**FINE SUSHI & ASIAN CUISINE**

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Mo. - Fr. : 11:30 - 15:00  
16:30 - 22:00

Sa. & So.: 11:30 - 22:00

**Elmshorner Str. 7-11 - 25421 Pinneberg**

# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag: 11:30 - 15:00  
(außer Samstag, Sonntag und Feiertage)

## SUSHI

- |  |               |  |               |
|--|---------------|--|---------------|
| T1. 8 Stk. Mango Maki<br>8 Stk. Gurken Maki<br>8 Stk. Avocado Maki   | <b>10,50€</b> | T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki<br>8 Stk. Tuna Maki<br>8 Stk. Avocado Maki <sup>B,F</sup> | <b>11,50€</b> |
| T3. Kross gebratene Tempura Rolls <sup>i</sup> mit <b>Butterfisch oder Lachs</b> ,<br>Avocado, Philadelphia, serviert mit Salsa Roja und Sesam Dressing <sup>B,F</sup> |               |  | <b>11,50€</b> |
| T4. 8 Stk. Inside Out California<br>8 Stk. Gurken Maki<br>2 Stk. Lachs Nigiri <sup>1,2,4,B,C</sup>   | <b>11,50€</b> | T5. 8 Stk. Inside Out Alaska<br>8 Stk. Gurken Maki<br>2 Stk. Tuna Nigiri <sup>B</sup>      | <b>12,50€</b> |

## WARME GERICHTE

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| T6. <b>Frühlingsrollen</b><br>knusprige Reispapierrollen<br>nach Oma's Rezept mit<br>Huhnfüllung <sup>A</sup>   | <b>5,90€</b>  | T9. würzige gebratene Streifen von<br><b>Hühnerbrustfilet</b> mit <b>Zitronengras</b> ,<br>knackigem Salat und Limetten Dip <sup>O</sup> ,<br>Erdnuss <sup>H</sup> , Koriander, serviert<br>mit Duftreis | <b>10,90€</b> |
| T7. <b>Hanoi Pho</b> <sup>O,P</sup><br>traditionelle vietnamesische<br>Reisbandnudelsuppe mit<br>aromatischer Hühnerbrühe,<br>Frühlingszwiebeln, Koriander,<br>Sojasprossen, wahlweise mit:<br>Tofu <b>10,50€</b><br>Huhn <b>11,50€</b><br>Rind <b>12,50€</b> |               | T10. <b>Mango - Curry Hühnerbrustfilet</b><br>mit frischem Gemüse, knackigem Salat,<br>serviert mit Duftreis   | <b>10,90€</b> |
| T8. <b>Tofu</b><br>mit frischem Saisongemüse, Ingwer,<br>Knoblauch, <b>Soja Sauce</b> , serviert<br>mit Duftreis <sup>M,O</sup>   | <b>10,50€</b> | T11. <b>Ente kross</b> <sup>i</sup><br>gebraten in <b>Erdnuss Sauce</b> <sup>D,H</sup><br>mit frischem Gemüse der Saison,<br>serviert mit Duftreis   | <b>12,90€</b> |
|   |               | T12. <b>Ente kross</b> <sup>i</sup><br>gebraten in <b>Soja Sauce</b> <sup>M,O</sup><br>mit frischem Gemüse der Saison,<br>serviert mit Duftreis  | <b>12,90€</b> |

## KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

### 1. MISO SUPPE - Miso Soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, dazu:  
*a traditional japanese soup with soybean paste, seaweed, spring onions and:*

a. mit Tofu <sup>M</sup>	with tofu	5,90€
b. mit Lachs <sup>B</sup>	with salmon	6,90€

### 2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup <sup>O</sup>

Kräftige Kokos-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, asiatischen Gewürzen, dazu:  
*strong coconut broth with fresh mushrooms, tomatoes, asian herbs and:*

a. mit Tofu <sup>M</sup>	with tofu	5,90€
b. mit Huhn	with chicken	6,90€
c. mit Garnelen <sup>C</sup>	with prawns	7,20€

### 3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup <sup>O,P</sup>

Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft, dazu:  
*Spicy lemon grass, fresh vegetables, Tom Yam paste, lemon leaves, lime juice and:*

a. mit Huhn <sup>M</sup>	with chicken	6,90€
b. mit Garnelen <sup>C</sup>	with sprawns	7,20€

# FINGER FOOD

## 4. SOMMERROLLEN - Sommer Rolls <sup>M,F</sup>

Frischer Salat, grüne Gurke, Sesam und Reismudeln, eingewickelt im Reispapier, serviert mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dip <sup>o</sup>, dazu:

*Fresh salad, cucumber, sesame and rice noodles, wrapped in rice paper, served with a light Lime-Herb-Dip, and:*

- |                              |              |              |
|------------------------------|--------------|--------------|
| a. mit Tofu <sup>M</sup>     | with tofu    | <b>6,50€</b> |
| b. mit Huhn                  | with chicken | <b>6,50€</b> |
| c. mit Garnelen <sup>C</sup> | with prawns  | <b>7,20€</b> |

## 5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls <sup>A</sup>

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Limetten-Kräuter-Dip <sup>o</sup> und Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

*Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Lime-Herb-Dip <sup>o</sup> Sweet-Sour-Chili-Sauce and:*

- |                 |              |              |
|-----------------|--------------|--------------|
| a. mit Huhn     | with chicken | <b>6,90€</b> |
| b. mit Garnelen | with prawns  | <b>6,90€</b> |
| c. vegetarisch  | vegie        | <b>5,50€</b> |

## 6. EDAMAME <sup>M</sup> **7,50€**

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

*Green baby soybeans, cooked and served with sea salt*

## 7. YAKITORI CHICKEN **7,50€** SKEWERS <sup>M</sup>

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße <sup>D,H</sup> und frischem Salat

*2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad*

## 8. EBI TEMPURA <sup>C,I</sup> **7,20€**

3 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura Teigmantel auf Salat, dazu Wasacado-Dip

*3 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip*

## 9. INDOCHINA DUMPLINGS <sup>F</sup>

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit einer dunklen Sojasauce <sup>F</sup>, gefüllt mit Gemüse, dazu:

*Steamed asian dumplings, served with a dark soy sauce, filled with vegetables and:*

- |                              |             |              |
|------------------------------|-------------|--------------|
| a. mit Tofu <sup>M</sup>     | with tofu   | <b>5,90€</b> |
| b. mit Garnelen <sup>C</sup> | with prawns | <b>6,90€</b> |

## 10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle <sup>M,F</sup>, Ebi Tempura <sup>C,I</sup> und Indochina Dumplings <sup>M,F</sup>

*A mix of our appetizers: Summer Rolls, Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochina Dumplings*

- |                   |                                  |               |
|-------------------|----------------------------------|---------------|
| für 2 Personen    | for 2 people                     | <b>15,90€</b> |
| je weitere Person | with every further person (each) | <b>+7,50€</b> |

## 100. LÁ LÓT <sup>A</sup> **7,50€**

Gegrillte Betelblattrollen mit Rinderfüllung  
*grilled wild betel leaves rolls, filled with beef*

# SALATE / SALADS

## 11. GRÜNER PAPAYA (scharf) - 9,50€

*Green Papaya*<sup>O,H</sup> (spicy)

Knackige grüne Papayastreifen, Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing

*Crunchy fresh green papaya, carrot stripes, tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing*

## 12. MANGO MIX<sup>O</sup> 10,50€

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und gegrilltes Hühnerfleisch

*Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces*

## 13. SOMMER SALAT -

*Summer Salad*<sup>O,H,M</sup>

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, Sojasprossen und Limetten-Ingwer-Dressing, dazu:

*Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces und:*

a. mit Tofu<sup>M</sup> with tofu 9,90€

b. mit Huhn with chicken 10,90€

## 15. TATAR ACOVADO<sup>F,L</sup>

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

*Minced avocado, spring onions, served with spicy wasabi & soy sauce and:*

a. mit rohem Lachs<sup>B</sup> with raw salmon 9,50€

b. mit rohem Thunfisch<sup>B</sup> with raw tuna 10,50€

## 16. SEETANGSALAT - 8,90€

*Seaweed Salad*<sup>B,F</sup>

Seetang Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing

*Seaweed, flamed salmon, fresh ginger, chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing*

## 20. HANOI PHỞ<sup>2</sup> <sup>O,P</sup>

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche!  
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen<sup>F</sup>, vietnamesischer fluffig-frittierte Brotstange<sup>I</sup>, dazu:

*A classic noodles soup from vietnamese cuisine!*

*Rice band noodles soup with strong aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts, vietnamese fluffy fried bread stick*

<b>a. mit Tofu<sup>M</sup></b>	with tofu	<b>12,90€</b>
<b>b. mit Huhn</b>	with chicken	<b>14,50€</b>
<b>c. mit Rind</b>	with beef	<b>15,50€</b>

## 21. BANGKOK SPICES <sup>O,P</sup>

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Galgantwurzel, Tamarinde, dazu:

*Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with lemon grass, aromatic ginger, tamarind and:*

<b>a. mit Lachs<sup>M</sup></b>		<b>15,50€</b>
	with salmon	
<b>b. mit ver. Meeresfrüchten<sup>B,C,N</sup></b>		<b>16,50€</b>
	with seafood	

## 22. SAIGON CURRY <sup>O</sup>

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, frischen Kräutern, Duftreis, dazu:

*Creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, fresh herbs, rice and:*

<b>a. mit Tofu<sup>M</sup></b>		<b>12,50€</b>
	with tofu	
<b>b. mit Huhn</b>		<b>15,50€</b>
	with chicken	
<b>c. mit knuspriger Ente<sup>I</sup></b>		<b>17,50€</b>
	with crispy duck	
<b>d. mit gegrillter Ente</b>		<b>17,90€</b>
	with grilled duck	
<b>e. mit großen Garnelen<sup>C</sup></b>		<b>17,90€</b>
	with big prawns	

## 23. MEKONG LEMON GRASS <sup>O,M</sup>

Reisfadennudeln mit Zitronengras, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

*Rice noodles with lemon grass, crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and:*

<b>a. mit Huhn</b>	with chicken	<b>15,50€</b>
<b>b. mit Rind</b>	with beef	<b>16,50€</b>
<b>c. mit Ente</b>	with duck	<b>17,90€</b>
<b>d. MIX Teller</b>		<b>17,90€</b>

knusprige Reispapierrollen mit Huhnfüllung, gegrillte Lá Lốt - Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu<sup>M</sup>

*crispy rice paper rolls filled with chicken, grilled wild betel leaves rolls filled with beef, Tofu<sup>M</sup>*

## 24. PNOM PENH PEANUTS <sup>D,F,H</sup>

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit frischem Salat, Lemon-Dip und Duftreis, dazu:

*Crunchy Wok vegetables in creamy Peanut Sauce with fresh salads, Lime Dip, served with rice and:*

- a. mit Tofu <sup>M</sup>** **12,50€**  
*with tofu*
- b. mit Huhn** **15,50€**  
*with chicken*
- c. mit knuspriger Ente <sup>i</sup>** **17,50€**  
*with crispy duck*
- d. mit gegrillter Ente** **17,90€**  
*with grilled duck*

## 25. VIENTIANE STYLE <sup>F,M,O,4</sup>

Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

*Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice and:*

- a. mit Tofu <sup>M</sup>** **12,50€**  
*with tofu*
- b. mit Medium-Rind** **16,50€**  
*with medium beef*
- c. mit knuspriger Ente <sup>i</sup>** **17,50€**  
*with crispy duck*
- d. mit gegrillter Ente** **17,90€**  
*with grilled duck*

## 26. PHUKET FISH <sup>B,F,M,O,4</sup>

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saisongemüse, Pak Choi, grünem Spargel in dunkler Sojasauce und Reis, dazu:

*Fish by choice with fresh vegetables, pak choy green asparagus, dark Soy Sauce, served with rice and:*

- a. mit gegrilltem Lachs <sup>B</sup>** **17,90€**  
*with grilled salmon*
- b. mit gegrilltem Thunfisch <sup>B</sup>** **19,90€**  
*with grilled tuna*
- c. mit gegrilltem Butterfisch <sup>B</sup>** **16,90€**  
*with grilled butter fish*

## 27. FLYING SINGAPORE <sup>D,H,F</sup>

„Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

*„Flying Noodles“ with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:*

- a. mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet** **15,50€**  
*with grilled chicken breast filet*
- b. mit knusprigen Garnelen <sup>c,i</sup>** **16,90€**  
*with crispy prawns*
- c. mit knuspriger Ente <sup>i</sup>** **17,90€**  
*with crispy duck*
- d. mit Tofu** **14,50€**  
*with Tofu*

## 28. GEBRATENE NUDELN <sup>A,P</sup> - Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:

*with egg, vegetables, fresh Salad-Mayo and:*

- a. **Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras <sup>M</sup>** **15,90€**  
*with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass*
- b. **Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras** **16,90€**  
*with aromatic fried beef with lemon grass*
- c. **Knusprige Ente <sup>i</sup>** **17,90€**  
*with crispy duck*
- d. **Würzig gebratene Ente mit Zitronengras** **17,90€**  
*with fried duck and lemon grass*

## 29. GEBRATENER REIS <sup>A,P</sup> - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:

*with egg, vegetables, fresh Salad and Mayo and:*

- a. **Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras <sup>M</sup>** **15,90€**  
*with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass*
- b. **Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras** **16,90€**  
*with aromatic fried beef with lemon grass*
- c. **Knusprige Ente <sup>i</sup>** **17,90€**  
*with crispy duck*
- d. **Würzig gebratene Ente mit Zitronengras** **17,90€**  
*with fried duck and lemon grass*



## KINDERMENÜ / KID'S MEAL

### 30. PFANNENUDELN oder PFANNENREIS <sup>A,P</sup>

*Wok Noodle or Wok Rice*

mit Ei und Gemüse, dazu:

*with egg and vegetables and:*

a. vegetarisch	<i>vegie</i>	<b>6,90€</b>
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	<b>7,90€</b>

### 31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM <sup>A,D</sup> 5,90€

Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben

*Home-made mango ice cream with mango slices*

### 32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAM <sup>A,D</sup> 5,90€

3 Matcha-Eiskugeln

*3 Green tea ice cream balls with different fruits*

### 33. SESAMBÄLLCHEN <sup>F</sup> - Sesame Balls 5,50€

4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt  
mit Bohnenpaste & Honig

*4 home-made sesame balls filled with bean paste & honig*

### 34. GEBACKENE BANANE <sup>F</sup> - Fried Banana 5,50€

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

*home-made fried banana with honig*

# DONBURI

( *Sushi-Schale / Sushi Bowl* )

## GLÜCKSSCHALE - *Lucky Bowl*

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

*Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>D1. knusriger Tofu</b> <sup>M,F</sup><br><i>fried tofu</i>   | <b>13,50€</b> |
| <b>D2. Teriyaki Huhn</b> <sup>F</sup><br><i>Teriyaki chicken</i>  | <b>14,50€</b> |
| <b>D3. frischer Lachs</b> <sup>B,F</sup><br><i>fresh salmon</i>   | <b>15,50€</b> |
| <b>D4. frisches Thunfischfilet</b> <sup>B,F</sup><br><i>fresh tuna filet</i>  | <b>16,50€</b> |
| <b>D5. Teriyaki Aal</b> <sup>1,2,4,F</sup><br><i>Teriyaki eel</i>   | <b>16,50€</b> |
| <b>D6. frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,<br/>gekochte Garnelen, knusprige Garnelen<br/>im Tempuramantel</b> <sup>1,2,4,B,C,F,I,M,N</sup><br><i>fresh salmon, tuna, scallops, cocked prawns,<br/>fried prawns covered in tempura coat</i> | <b>19,50€</b> |

## TEMPURA ROLLS <sup>i,F</sup>

Alle Crunchy Rollen werden mit  
Nori Blättern, Guacamola, Salsa Roja  
& Sesam Dressing serviert

*All Crunchy Rolls are served with  
Nori leaves, Guacamola, Salsa Roja  
& Sesame Dressing*

### **C35. CRUNCHY VEGI** <sup>A,i,F</sup> 13,50€

Avocado, Gurke, Spargel  
*Avocado, cucumber, asparagus*

### **C36. TUNACADO** <sup>A,B,i,F</sup> 15,50€

Thunfisch, Avocado, Philadelphia  
*Tuna, avocado, philadelphia  
cream cheese*

### **C37. ABURI SALMON** <sup>A,B,i,F</sup> 15,50€

Lachs, Avocado, Philadelphia  
& Shiso Blatt  
*Salmon, avocado, philadelphia  
& Shiso leaves*

### **C38. HOTATEGI** 16,90€

#### **TEMPURA** <sup>A,N,i,F</sup>

Jakobsmuscheln, Avocado,  
Philadelphia  
*Scallops, avocado, philadelphia*

### **C39. BUTTERFISCH** 14,50€

#### **TEMPURA** <sup>A,N,i,F</sup>

Butterfisch, Avocado,  
Philadelphia  
*Butter fish, avocado,  
philadelphia*

## SASHIMI <sup>D</sup>

### **D55. SASHIMI TUNA** <sup>B</sup> 19,50€

8 Scheiben Thunfisch auf  
Seetang Salat  
*8 tuna slices on seaweed salad*

### **D56. ABURI TUNA** <sup>A,B</sup> 20,50€

8 Scheiben Thunfisch flambiert  
auf Seetang Salat  
*8 tuna slices flamed on seaweed salad*

### **D57. SASHIMI SALMON** <sup>B</sup> 17,50€

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat  
*8 salmon slices on seaweed salad*

### **D58. ABURI SALMON** <sup>A,B</sup> 18,50€

8 Scheiben Lachs flambiert  
auf Seetang Salat  
*8 salmon slices flamed on seaweed salad*

## NIGIRI

2 Stk./pcs.

**A1. ABURO MAGURO<sup>B</sup> 6,70€**

Thunfisch flambiert  
*flamed tuna*

**A2. ABURO SAKE<sup>B</sup> 6,40€**

Lachs flambiert  
*flamed salmon*

**A3. ABURO GAI<sup>B</sup> 7,00€**

Jakobsmuscheln flambiert  
*flamed scallops*

**A4. KANI<sup>1,2,4</sup> 5,40€**

Surimi  
*surimi*

**A5. SAKE<sup>B</sup> 6,00€**

Lachs  
*salmon*

**A6. ANAGO<sup>1,2,4</sup> 6,70€**

Salzwasseraal gegrillt  
*grilled sea eel*

**A7. MAGURO<sup>B</sup> 6,40€**

Thunfisch  
*tuna*

**A8. HOTATEGAI<sup>N</sup> 6,70€**

Jakobsmuscheln  
*scallops*

**A9. EBI<sup>C</sup> 6,00€**

eingelegte Garnelen  
*pickled prawns*

## MAKI

8 Stk./pcs.

**M21. AVOCADO 5,00€**

Avocado

**M22. SAKE<sup>B</sup> 5,80€**

Lachs  
*salmon*

**M23. EBI<sup>C</sup> 5,80€**

eingelegte Garnelen  
*pickled prawns*

**M24. TEKKA<sup>B</sup> 5,80€**

Thunfisch  
*tuna*

**M25. ANAGO<sup>1,2,4</sup> 6,40€**

Salzwasseraal gegrillt  
*grilled sea eel*

**M26. FRIED EBI<sup>I</sup> 6,80€**

gebackene Garnelen  
*fried king prawns*

**M27. KAPPA 4,80€**

Gurke  
*cucumber*

**M28. SALMON SKIN<sup>B</sup> 5,80€**

Lachshaut gebacken  
*grilled salmon skin*

**M29. MANGO 5,00€**

Mango

## INSIDE OUT ROLLS

8 Stk./pcs.

**B31. ALASKA<sup>B</sup> 10,50€**

Lachs, Avocado, Fischrogen  
*salmon, avocado, tobiko*

**B32. CALIFORNIA<sup>B,C,1,2,4</sup> 10,00€**

Surimi, Avocado, Fischrogen  
*surimi, avocado, tobiko*

**B33. MAGURO<sup>B</sup> 10,90€**

Thunfisch, Avocado, Fischrogen  
*tuna, avocado, tobiko*

**B34. ANAGO<sup>1,2,4,F</sup> 11,50€**

Salzwasseraal, Gurke, Sesam  
*sea eel, cucumber, sesame*

**B35. HOTATEGAI<sup>N</sup> 12,50€**

Jakomuscheln, Avocado,  
Fischrogen  
*scallops, avocado, tobiko*

**B36. SALMON SKIN<sup>F</sup> 10,50€**

Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam  
*grilled salmon skin, cucumber, sesame*

**B37. EBI TEMPURA<sup>F,I</sup> 10,50€**

Gebackene Garnelen, Avocado,  
Sesam  
*fried prawns, avocado, sesame*

**B38. VEGGIE<sup>F,I</sup> 9,90€**

Avocado im Tempuramantel,  
Gurke, Mango und Sesam  
ummantelt  
*avocado covered in Tempura coat, cucumber, mango and sesame*

## SPEZIAL ROLLS

### D47. CRISPY TIGER <sup>B,i</sup>

15,90€

Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt im Feuerlachs

*prawns wrapped in tempura coat, mango, avocado, philadelphia with flamed salmon on top*

### D48. SIZZLING TEMPTATION <sup>B,i</sup> 15,90€

Avocado im Tempuramatel, Mango, Lachsmantel

*avocado wrapped in tempura coat, mango with salmon on top*

### D49. MAMA EBI <sup>B,C</sup>

15,90€

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

*grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns*

### D50. SAKE FANCY <sup>B</sup>

15,50€

Philadelphia, Mango, Lachshaut, Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam  
*philadelphia, mango, salmon skin, wrapped in salmon, sesame*

### D51. BALZING TUNA <sup>B,D,G,1,2,4</sup> 16,50€

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam  
*surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame*

### D52. FUTO NIJI <sup>B</sup>

16,50€

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Fischrogen  
*5 pcs. filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko*

### D53. FREESTYLE <sup>1,2,4,B,C,F,i,M,N</sup>

16,50€

# SUSHI MENÜ

## M1. MAKI MIX <sup>B</sup>

15,50€

8 Stk. Salmon Maki  
8 Stk. Tuna Maki  
8 Stk. Avocado Maki

## M2. SAKE TSUNAMI <sup>B</sup>

19,90€

8 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Sake Nigiri

## M3. CRISPY ROCKET <sup>B,i</sup>

22,90€

8 Stk. Sake Crunchy Roll  
4 Stk. Nigiri

## M4. BLAZING LOVE <sup>B,i</sup>

22,90€

8 Stk. Crispy Tiger  
4 Stk. Nigiri

## M5. KAMASUTRA <sup>B,i</sup>

49,00€

*für 2 Pers. / for 2 persons*

4 Stk. Nigiri  
8 Stk. Freestyle Special Roll  
8 Stk. Salmon Crunchy Roll  
8 Stk. Kappa Maki  
8 Stk. Sake Maki  
Algensalat / Seaweed salad

## M6. ROBU INVASION <sup>B,i</sup>

59,00€

*für 3 Pers. / for 3 persons*

6 Stk. Nigiri  
8 Stk. Tuna Tempura  
8 Stk. Freestyle Special Roll  
8 Stk. Alaska Roll  
8 Stk. Sake Maki  
8 Stk. Kappa Maki  
8 Stk. Tuna Maki  
Algensalat / Seaweed salad

## M7. LOVER PLATTE <sup>B,i</sup>

54,00€

*für 2 Pers. / for 2 persons*

8 Stk. Sashimi Lachs  
8 Stk. Butterfisch Tempura  
8 Stk. California Roll  
8 Stk. Tuna Maki  
8 Stk. Kappa Maki  
Algensalat / Seaweed salad

## M8. VEGIE PLATTE <sup>i</sup>

36,00€

*für 2 Pers. / for 2 persons*

8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll  
16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / vegie)  
2 Stk. Avocado Nigiri  
8 Stk. Veggie Inside Out Roll  
Algensalat / Seaweed salad

## LEMONADE

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L

### 210. GINGER 6,90€

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,  
Maracujasaft, Soda

*fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda*

### 211. LEMON GRASS 6,90€

Frisches Zitronengras, Limettenscheiben,  
Maracujasaft, Soda

*fresh lemon grass, lime slices,  
passion fruit juice, soda*

### 212. BASIL 6,90€

Thai Basilikum, Limettenscheiben,  
Cranberry Saft, Soda

*thai basil, lime slices, cranberry juice, soda*

### 213. MINT 6,90€

Minze, Limettenscheiben,  
Maracuja Cranberry Saft, Soda

*mint, lime slices, passion fruit cranberry  
juice, soda*

### 214. JASMINE-LIME 6,90€

Frische Limetten, Jasmin Tee, Rohrzucker,  
Eiswürfel

*fresh lime, jasmine tea, cane sugar, ice cubes*

## FRUCHTSÄFTE

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber /  
Maracuja / Cranberry / Mangonektar

*Orange Juice / Apple Juice / Pineapple Juice /  
Rhabarber Juice / Passion Fruit Juice / Cranberry  
Juice / Mangonektar*

0,2L / 4,20€      0,4L / 5,50€

## FRUCHTSAFTSCHORLEN

0,2L / 3,90€

0,4L / 5,20€

## LASSIS & SHAKES

hausgemacht 0,3L

home-made

### 200. MANGO LASSI 5,90€

Frische Mango, Mango-Fruchtmark,  
Natur-Joghurt, Milch

*fresh mango, mango pulp, natural yoghurt, milk*

### 201. KOKOS-LIMETTE 5,90€

Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch

*lime, natural yoghurt, coconut milk*

### 202. APFEL-MINZE 5,90€

Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische Minze

*apple juice, apple fruit pieces, fresh mint*

### 203. ANANAS-MINZE 5,90€

Ananassaft, Ananas Frucht, Minze

*pineapple juice, pineapple fruit pieces, mint*

## SOFTDRINKS 1,7,8,10,11

Cola <sup>1,10</sup> / Cola Cola Light / Fanta <sup>2</sup> / Sprite <sup>3</sup> /  
Spezi / Wasser (still / sprudel - sparkling)

0,2L / 3,50€

0,4L / 4,50€

Schweppes Tonic Water <sup>2</sup> / Ginger Ale /  
Schweppes Bitter Lemon

0,2L / 3,90€

0,4L / 4,90€

Mineral Wasser

Classic (sprudel - sparkling) / Naturell (still)

0,7L / 6,90€

## **EISTEE** *homemade ice tea*

### **215. MANGO ERDBEER** 6,50€

Mango, Erdbeere, Zucker, Tee, Eiswürfel  
*mango, strawberry, sugar, tea, ice cubes*

### **216. LEMON GRASS** 6,50€

Zitronengras, Zucker, Tee, Eiswürfel  
*lemon grass, sugar, tea, ice cubes*

### **217. MANGO-RHABARBER** 6,50€

Mango, Rhabarber, Zucker, Tee, Eiswürfel  
*mango, pieplant, sugar, tea, ice cubes*

### **218. PFEFFERMINZ** 6,50€

Pfefferminz, Zucker, Tee, Eiswürfel  
*peppermint, sugar, tea, ice cubes*

## **TEE** *pro Tasse / served per cup*

### **Frischer Ingwer Tee** 4,90€

mit Ingwerstücke, Honig  
*fresh ginger tea with ginger slices & honig*

### **Frischer Pfefferminz &** 4,90€

#### **Ingwer Tee**

mit Honig  
*fresh peppermint & ingwer tea, honig*

### **Frischer Zitronengras &** 4,90€

#### **Limetten Tee**

mit Honig  
*fresh lemon grass & lime tea, lime slices, honig*

### **Rosen Tee** 4,90€

mit Rosenknospen  
*rose tea with rose buds*

### **Kamillen Tee** 4,90€

mit Kamillenblüten  
*camomile tea with camomile blossoms*

### **Jasmin- /Grüner- /** 3,50€

#### **Schwarzer Tee**

*jasmin tea, green tea, black tea*

## **MATCHA**

der gesunde Wachmacher aus Japan -  
Wir servieren Bio Matcha Tee  
*a healthy awake keeper from Japan -  
we serve only Bio Matcha Tea*

### **Matcha Latte** <sup>1,G</sup> 4,90€

## **KAFFEE**

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*

### **Black Kaffee - Black Coffee** <sup>1</sup> 3,50€

### **Milchkaffee - Milk Coffee** <sup>G</sup> 3,90€

### **Espresso** <sup>1</sup> 3,50€

### **Cappuchino** <sup>1,G</sup> 3,90€

### **Latte Macchiato** <sup>1,G</sup> 3,90€

### **Vietnamesischer Kaffee** <sup>1,G</sup> 3,90€

#### **„Cà Phê“ - Vietnamese Coffee**

Spezialität aus Vietnam - frischer  
gebrühter Kaffee in einem kleinen Filter  
MIT oder OHNE Kondensmilch

*A special from Viet Nam - fresh brewed  
coffee in a small filter WITH or WITHOUT  
condensed milk*

### **Vietnamesischer Eiskaffee** <sup>1,G</sup> 4,50€

#### **Vietnamese Ice Coffee**



## KOPFÜBER BIER / UPSIDE DOWN BEER

**Asien Bier mit Sprite, 0,5L / 6,50€**  
**Ananas, Cranberry Saft**  
*asiens beer with sprite, pineapple,  
cranberry juice*

## BIER vom Fass/ draft BEER

**Krombacher Pilsener**  
0,3L / 4,50€      0,5L / 5,50€

**Alster / Radler**  
*Bier mit Sprite oder Fanta  
beer with sprite or fanta*  
0,3L / 4,50€      0,5L / 5,50€

## FLASCHENBIER / BOTTLES BEER

**Krombacher Hefe Weizen Bier**  
*(dunkel / hell / alkoholfrei)  
(dark / pale / non-alcohol)* 0,5L / 5,50€

**alkoholfreies  
Krombacher**  
*alkoholfrei - non-alcohol* 0,33L / 4,50€

**Singha Bier (Thai)** 0,33L / 4,50€

**Saigon Bier (Vietnam)** 0,33L / 4,50€

**Tiger Bier (Singapore)** 0,33L / 4,50€

**Kirin (Japan)** 0,33L / 4,50€

## SPIRITUOSEN / LIQUOR 2cl

**Wodka (37,5%)** 3,40€

**Malteser<sup>1</sup> (40%)** 3,40€

**Johnny Walker Black Label<sup>1</sup> (40%)** 5,00€

**Hennessy VS (40%)** 5,00€

**Jack Daniels (40%)** 3,40€

**Havana Club<sup>1</sup> (40%)** 3,40€

**Sambuca<sup>5</sup> (40%)** 3,40€

**Baileys Irish Cream<sup>1,9</sup> 4cl (17%)** 4,50€

**Bacardi (37,5%)** 3,40€

**Ramazotti<sup>5</sup> (30%)** 3,40€

**Jägermeister (35%)** 3,40€

**Fernet Branca (35%)** 3,40€

**Mekong (Thai Whiskey) (35%)** 4,00€

**Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps) (30%)** 4,00€

**Martini 4cl** 4,50€

## LONG DRINKS

**220. GIN TONIC** 7,90€

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

**221. WHISKY COLA** <sup>1,10</sup> 7,90€

Daniels Whisky & Cola

**223. WODKA LEMON** 7,90€

Wodka & Schweppes Bitter Lemon

**224. CAMPARI ORANGE** 7,90€

Campari & Orangensaft

**225. APEROL SPRITZ** <sup>1</sup> 7,90€

Aperol, Soda, frische Maracuja /  
Himbeer, Procecco

*Aperol, Soda, fresh passion fruit /  
raspberry, Procecco*

**226. CHOYA PLUM ON ICE** 5,90€

Choya Plum Pflaumenwein auf Eiswürfeln

*Choya Plum wine on ice cubes*

**227. SAKE** ( kalt oder warm ) 5,50€  
( cold or warm )

Japanischer Reiswein

*japanese rice wine*

## COCKTAILS

**230. MOJITO** 8,50€

Barcadi Rum, Limettensaft, Minze,  
Rohrzucker & Sodawasser

*Barcadi Rum, lime juice, mint, raw sugar,  
soda water*

**231. HANOI MOJITO** 9,50€

Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps,  
Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser

*vietnamese rice spirit, lime juice, mint, raw sugar,  
soda water*

**232. SINGAPORE SLING** 9,50€

Gin, Sherry Brandy, Grenadine,  
Limettensaft, Fernet Branca

*Gin, Shrey Brandy, grenadine,  
lime juice, Fernet Branca*

**233. LONG ISLAND ICE TEA** <sup>1,10</sup> 9,50€

Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

**234. HA NOI MULE** 9,50€

Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup

*Wodka, ginger, lime, ginger sirup*

<b>Offener Weißwein</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Riesling trocken „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland</b>	<b>6,70€</b>	<b>23,50€</b>
Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader.		
<b>Grauburgunder „Großes Holz“ Gabel, Pfalz, Deutschland</b>	<b>7,10€</b>	<b>24,50€</b>
Finesse, Filigranität und Eleganz. Die Nase erfreut mit Aromen von frischen Walnüssen, Mandelblüten, Birnen und Pfirsich.		
<b>Weinschorlen</b>	0,25 l	<b>6,00€</b>
<b>Offener Rosé</b>		
<b>Pinot Noir &amp; Merlot Rosé trocken „aus einem Guss“ Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland</b>	<b>6,50€</b>	<b>23,50€</b>
Betörend pink blinzelt er aus dem Glas, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich.		
<b>Offener Rotwein</b>		
<b>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland</b>	<b>6,50€</b>	<b>23,50€</b>
Klassische Bordeaux-Cuvée made in Pfalz: Ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe.		
<b>Rioja „Lar de Sotomayor“ Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien</b>	<b>6,50€</b>	<b>23,50€</b>
Reine Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzlich zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.		
<b>Schaum- und Perlwein</b>	0,1 l	0,75 l
<b>Vouvray Brut „Gilet“, Domaine de la Rouletière, Loire, Frankreich</b>	<b>5,70€</b>	<b>36,50€</b>
So muss ein attraktiver Prickler duften: Aromen von Brot, Tuffstein, Hefe, Nuss und ein Hauch Birne - einfach eine begeisternde Vielfalt.		
<b>Prosecco 921 Collevento, Veneto, Italien</b>	<b>4,30€</b>	<b>23,50€</b>
Präzise Birnenfrucht und anhaltendes Prickeln sorgen für ausgesprochen gute Laune. Ein Prosecco mit garantierter Ursprungsbezeichnung.		

*Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine  
mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten*

*Experience the authentic asian cuisine  
with a variety of home-made specials*

1= mit Farbstoffen / with colorants, 2= mit Konservierungsstoffen / with preservatives,  
3= mit Antioxidationsmittel / with antioxidant, 4= mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers,  
5= geschwefelt / sulphuretted, 6= geschwärzt / blackened, 7= mit Phosphat / with phosphate,  
8= mit Milcheiweiß / with milk protein, 9= koffeinhaltig / with caffeine, 10= chininhaltig / with quinine,  
11= mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 12= enthält eine Phenylalanniquelle / contains a phenylalanni source,  
13= gewachst / waxed, 14= mit Nitritpökelsalz / with Nitrite curing salt, 15= mit Taurin / with taurine,  
16= Tartrazin / with tartrazine

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A. Eier / eggs              | I. Gluten / gluten             |
| B. Fisch / fish             | J. Lupine / lupine             |
| C. Schalentiere / shellfish | K. Schalenfrüchte / nuts       |
| D. Milch / milk             | L. Senf / mustard              |
| E. Sellerie / celery        | M. Soja / soy                  |
| F. Sesam / sesame           | N. Weichtiere / molluscs       |
| G. Sulfid / sulfite         | O. Fischsoße / fish sauce      |
| H. Erdnüsse / peanuts       | P. Hühnerbrühe / chicken broth |

alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. - all prices are given in Euro and incl. VAT.