

Herzlich Willkommen im Golden Rice Restaurant.

Wir benutzen ausschließlich frische Produkte
und achten darauf, regionale Produkte in unserer
Küche zu verwenden.

Selbstverständlich sind alle unsere Speisen
ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Sollten sie Fragen oder Anregungen haben,
freuen wir uns darauf, ihnen weiterhelfen
zu können.

MITTAGSMENU - LUNCH

MONTAG BIS FREITAG 11³⁰ - 15⁰⁰ UHR

Monday - Friday 11³⁰ - 15⁰⁰

.Das Mittagsmenu gilt nicht an Feiertagen. The Mittagsmenu is not valid on public holidays

Hanoi Curry

Curry mit frischem Gemüse, Kokosmilch, asiatischen Kräutern,
dazu Duftreis

curry with fresh vegetables, coconut milk, asian herbs,
steamed rice

M17	Huhn/chicken	9,90
M18	knusprige Hähnchenbrust/crispy chicken	9,90
M19	Frischer Lachs/fresh salmon	12,90
M20	Ente knusprig /duck crispy	11,90
M21	Tofu/tofu	9,90
M22	Garnelen/prawns	11,90

Vịt Xào Rau

Gebratenes Saigon-Gemüse, asiatische Kräuter, Duftreis
in Austernsauce

stir-fried saigon-vegetables, herbs, steamed rice, oyster sauce

M23	Huhn/chicken	9,90
M24	knusprige Ente/crispy duck	11,90
M25	gegrillter frischer Lachs/grilled fresh salmon	12,90
M26	Rind/beef	11,90
M27	Tofu/tofu	9,90

Vịt xào măng

Gebratenes Gemüse der Saison mit Bambus, Chili,
Knoblauch und Duftreis in Austernsauce

stir-fried seasonal vegetables with bambo, chili,
garlic and steamed rice in oyster sauce

M28	Huhn/chicken	9,90
M29	knusprige Ente/crispy duck	11,90
M30	Frischer Lachs/fresh salmon	12,90
M31	Garnelen/prawns	11,90
M32	Tofu/tofu	9,90

Sot Lac

Cremige Erdnusssauce mit frisch gebratenem Gemüse
und Duftreis

peanut sauce with stir-fried vegetables and steamed rice

M33	gebackenes Huhn/deep fried chicken	9,90
M34	knusprige Ente/crispy duck	11,90
M35	Tofu/tofu	9,90

MITTAGSMENU - LUNCH

MONTAG BIS FREITAG 11³⁰ - 15⁰⁰ UHR

Monday - Friday 11³⁰ - 15⁰⁰

.Das Mittagsmenu gilt nicht an Feiertagen. The Mittagsmenu is not valid on public holidays.

Phở

Traditionelle vietnamesische Reissnudelsuppe in kräftiger Brühe, verfeinert mit Frühkingszwiebeln und Koriander
traditional vietnamese rice noodle soup with scallions and coriander

M1	Huhn/chicken	9,90
M2	Rind/beef	11,90
M3	Tofu/tofu	9,90

Udon

Traditionelle Suppe der japanischen Küche mit Weizennudeln, Chinakohl, Porree, verfeinert mit Frühlingzwiebeln und Koriander
traditional japanese wheat noodle soup with chinese cabbage, leek, scallions and coriander

M4	Huhn/chicken	9,90
M5	Rind/beef	11,90
M6	Tofu/tofu	9,90
M7	Wan Tan mit Gemüse gefüllt/won ton filled with vegetables	11,90

Bún Bò Nam Bộ

Vietnamesische Reissnudeln mit frischem Salat, Zitronengras und vietnamesischen Kräutern
rice noodles with fresh salad, lemongrass and vietnamese herbs

M8	Huhn/chicken	9,90
M9	Rind/beef	11,90
M10	Tofu/tofu	9,90

Saigon Curry

Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, frischem Salat, asiatischen Kräutern, dazu Dufteis
curry with lemongrass, coconut milk, fresh salad, asian herbs, steamed rice

M11	Huhn/chicken	9,90
M12	Rind/beef	11,90
M13	Frischer Lachs/fresh salmon	12,90
M14	Ente knusprig/duck crispy	11,90
M15	Garnelen/prawns	11,90
M16	Tofu/tofu	9,90

Starter

Kokossuppe

Kräftige Kokossuppe mit Zitronengras, Champignons, Tomaten, Asiawurzeln, Limettensaft und Koriander
coconut soup with lemongrass, champignons, tomatos, asian root vegetables, lime juice and coriander

501	Huhn/chicken	6,00
502	Gamelen/prawns	6,00
503	Tofu/tofu	6,00

Canh Chua

Würzige Süß-Sauer-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, Asiawurzeln, Frühlingszwiebeln und Koriander
sweet-sour soup with fresh champignons, tomatos, asian root vegetables, scallions and coriander

504	Huhn/chicken	6,00
505	Garnelen/prawns	6,00
506	Frischer Lachs / freshsalmon	6,00
507	Tofu/tofu	6,00

Miso-Suppe

Ein japanisches Nationalgericht mit Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln
japanese soup with soy bean paste, seaweed and scallions

508	Tofu/tofu	6,00
509	Frischer -Lachs / fresh salmon	6,00

510	Teriaky Spieße	6,00
-----	-----------------------	------

2 Spieße mit mariniertem und anschließend gegrilltem Hähnchenbrustfilet in leckerer Teriyakisauce
2 skewers with marinated and then grilled Chicken breast fillet in delicious teriyaki sauce

511	Saté	6,00
-----	-------------	------

2 Spieße mit mariniertem und anschließend gegrilltem Hähnchenbrustfilet in leckerer Erdnusssauce
2 saté sticks with marinated and grilled chicken in peanut sauce

512	Edamame	6,00
-----	----------------	------

In Salzwasser gekochte Sojabohnen
cooked soy beans with salt

Starter

- Gỏi Cuốn**
2 vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, frischem Salat, Minze, Erdnüssen, mit Reispapier ummantelt in hausgemachter Limetten-Ingwer-Sauce
2 vietnamese summer rolls with rice noodles, fresh salad, mint, peanuts in rice paper with homemade lime-ginger-sauce
- 513 **Garnelen im Tempura-Mantel/prawns with tempura** 6,00
- 514 **Huhn/chicken** 6,00
- 515 **Tofu/tofu** 6,00
- 516 **Nem Chay** 6,00
6 vegetarische gebackene Frühlingsrollen mit Salat und Süß-Sauer-Sauce
6 vegetarian fried spring rolls with salad and sweet-sour sauce
- 517 **Chả giò** 6,00
4 gebackene Frühlingsrollen mit fein gehackten Garnelen, dazu Salat und hausgemachte Limetten-Ingwer-Sauce
4 deep fried spring rolls filled with minced prawns, salad and homemade lime-ginger sauce
- 518 **Wan Tan Chien** 6,00
Frisch gebackene hausgemachte Wan Tan Teigtaschen mit Hühnerfleisch gefüllt und un Süß-Sauer-Sauce serviert
fried homemade won ton filled with chicken in sweet-sour sauce
- 519 **Gyöza** 6,00
Gedünstete japanische Teigtaschen mit Gemüse gefüllt
steamed japanese won ton filled with vegetables
- 520 **Ebi Temptation** 6,00
2 Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat und Spezial-Sauce
2 prawns in tempura with salad and special sauce
- 521 **Kimchi** 6,00
Eingelegter Chinakohl-Salat in scharfer Soße
spicy marinated korean cabbage

Starter

- 522 **Wakame** 7,50
Marinierter Seetang und Sesam /
marinated seaweed and sesame
- 523 **Hotegai** 12,00
3 gegrillte Jacobsmuscheln auf Salat und Spezial-Sauce
3 grilled scallops with salad and special sauce
- 524 **Austern** 12,00
3 gegrillte Austern mit Schale auf Salat und Spezial-Sauce
3 grilled Oysters with shell and special sauce
- 525 **Oktopus Salat** 12,00
Oktopus auf gemischtem Salat, Avocado, Mango und
Gurke und Special-Sauce
Octopus on mixed salad, avocado, and mango
Cucumber and special sauce
- 526 **Papayasalat** 8,00
Grüne Papaya mit Zuckerschoten, Tomaten, gerösteten
Erdnüssen, frischen Kräutern mit Chili-Limetten-Dressing
salad from green papaya, sugar snaps, tomatos, roasted
peanuts, fresh herbs with chili-lime dressing
- 527 **Starter for two** 17,90
Eine Auswahl aus folgenden Vorspeisen:
A selection of the following appetizers:
Nr. 13 Sommerrolle sommerroll
Nr. 16 Minifrühlingsrolle mini spring rolls
Nr. 11 Sate
Nr. 12 Edamame
Nr. 22 Seetang Salat seaweed salad
- 528 **Mixed appetizer plate for 2** 17,90
Eine Auswahl aus folgenden Vorspeisen:
A selection of the following appetizers:
Nr. 13 Sommerrolle sommer roll
Nr. 17 Frühlingsrolle spring roll
Nr. 19 Gefüllte Teigtaschen filled dumplings
Nr. 21 Kimchi kimchi
Nr. 18 Gebacken Wantan baled Wantan

main dishes noodles

Udon

Traditionelle Suppe der japanischen Küche mit Weizennudeln, Chinakohl, Porree, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

traditional japanese wheat noodle soup with chinese cabbage, leek, scallions and coriander

531	Huhn/chicken	13,90
532	Rind/beef	15,90
533	Tofu/tofu	12,90
534	Wan Tan mit Gemüse gefüllt/won ton filled with vegetables	12,90

Pho

Traditionelle vietnamesische Reismudelsuppe in kräftiger Brühe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

traditional vietnamese rice noodle soup with scallions, and coriander

535	Huhn/chicken	13,90
536	Rind/beef	15,90
537	Tofu/tofu	12,90

Udon xao pho

Gebratene Udonnudeln mit gemischtem Gemüse, vietnamesischen Kräutern und Sojasprossen und Süß Sauer Sauce

fried udon noodles with mixed vegetables, Vietnamese herbs and soy bean sprouts and sweet soure sauce

538	Tofu	12,90
539	Huhn	13,90
540	Ente knusprig/duck crispy	16,90
541	Garnelen/prawns	16,90

main dishes noodles

Flying Singapore

"Fliegende Nudeln" mit gemischtem Gemüse, Salat, leckerer Erdnuss-Kräuter Sauce und...
"Flying noodles" with mixed vegetables, salad, delicious peanut-herb sauce and...

542	Tofu/tofu	12,90
543	Ente knusprig/duck crispy	16,90
544	Huhn gebacken/ baked chicken	13,90

Saigon Curry mit Reisnudeln

Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, gemischtem Gemüse, asiatischen Kräutern, frischem Salat, dazu Reisnudeln
curry with lemongrass, coconut milk, asian herbs, fresh salad,
mixed vegetables, steamed rice noodles

545	Huhn/chicken	13,90
546	Rind/beef	15,90
547	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
548	Ente knusprig/duck crispy	16,90
549	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
550	Garnelen/prawns	16,90
551	Tofu/tofu	12,90

main dishes with rice

Hanoi Curry mit Duftreis

Curry mit frischem Gemüse, Kokosmilch, asiatischen Kräutern, dazu Duftreis

curry with fresh vegetables, coconut milk, herbs, steamed rice

560	Huhn/chicken	13,90
561	Huhn gebacken /baked chicken	14,90
562	Rind/beef	15,90
563	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
564	Ente knusprig/duck crispy	16,90
565	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
566	Garnelen/prawns	16,90
567	Tofu/tofu	12,90

Măng Xào leicht scharf

gebratenes Bambus-Chili-Knoblauch-Gemüse mit Asia-Kräutern auf Reis in Austern-Sauce

stir-fried bamboo-chili-garlic-vegetables with asian herbs

steamed rice with oyster sauce

570	Huhn/chicken	13,90
571	Huhn gebacken /baked chicken	14,90
572	Rind/beef	15,90
573	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
574	Ente knusprig/duck crispy	16,90
575	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
576	Garnelen/prawns	16,90
577	Tofu/tofu	12,90

Sot Lac

Cremige Erdnussauce mit frischem gekochtem verschiedenem Gemüse und Duftreis

Creamy peanut sauce with fresh cooked various vegetables and fragrant rice

578	Huhn gebacken /baked chicken	14,90
579	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
580	Ente knusprig/duck crispy	16,90
581	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
582	Garnelen/prawns	16,90
583	Tofu/tofu	12,90

main dishes with rice

- 585 **Bò lúc lắc** 19,90
Gebratene Rinderfleischwürfel mit Zwiebeln, frischem Gemüse und vietnamesischen Kräutern in dunkler Sauce auf Reis
Fried beef cubes with onions, fresh vegetables and Vietnamese herbs in a dark sauce on rice

Xào Rau

Gebratenes frisches gemischtes Gemüse der Saison und vietnamesische Kräuter, Pfeffer, Sojasprossen und Spezial-Sauce
stir-fried fresh seasonal mixed vegetables, vietnamese herbs, pepper, soy bean sprouts and special sauce

- 586 **Huhn/chicken** 13,90
587 **Huhn gebacken /baked chicken** 14,90
588 **Rind/beef** 15,90
589 **Frischer Lachs/fresh salmon** 18,90
590 **Ente knusprig/duck crispy** 16,90
591 **Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast** 19,90
592 **Garnelen/prawns** 16,90
593 **Tofu/tofu** 12,90

Hải sản xào

Gebratens frisches gemischtes Gemüse, Pak Choi, Champignons, grünen Bohnen, Paprika, vietnamesischen Kräutern in Chili-Knoblauch-Sauce auf Duftreis
stir-fried scallop with fresh vegetables, pak choi, champignons, green beans, bell pepper, vietnamese herbs in chili-garlic sauce with steamed rice

- 594 **gegrillter frischer Lachs/grilled fresh salmon** 18,90
595 **Thunfisch** 24,90
596 **Octopus** 24,90
597 **Jacobsmuschel** 24,90

main dishes with rice

Cà ri Mango

Gekochte Mangosauce mit Kokosmilch, Curry, frischen Mangostücken, Paprika, Zitronenblättern und asiatischen Kräutern auf Duftreis

cooked mango sauce with coconut milk, curry, fresh mango, bell pepper, lemon leaves, asian herbs, steamed rice

601	Huhn gebacken /baked chicken	14,90
602	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
603	Ente knusprig/duck crispy	16,90
604	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
605	Garnelen/prawns	16,90
606	Tofu/tofu	12,90

Cà ri Avocado

Gekochte Avocadosauce mit Kokosmilch, Curry, frischen Avocadostücke, Paprika, Zitronenblättern und asiatischen Kräutern auf Duftreis

cooked avocadosauce sauce with coconut milk, curry, avocado, bell pepper, lemon leaves, asian herbs, steamed rice

607	Huhn gebacken /baked chicken	14,90
608	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
609	Ente knusprig/duck crispy	16,90
610	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
611	Garnelen/prawns	16,90
612	Tofu/tofu	12,90

Sôt me

Frisches gemischtes Gemüse mit Tamarinde und Süß-Sauer-Sauce mit frischer Ananas, Paprika und Zwiebeln auf Duftreis

Fresh mixed vegetables with tamarind and Sweet and sour sauce with fresh pineapple, Peppers and onions on fragrant rice

613	Huhn/chicken	13,90
614	Huhn gebacken /baked chicken	14,90
615	Rind/beef	15,90
616	Frischer Lachs/fresh salmon	18,90
617	Ente knusprig/duck crispy	16,90
618	Entenbrust gegrillt / Grilled duck breast	19,90
619	Garnelen/prawns	16,90
620	Tofu/tofu	12,90

SALATE

- 621 **Seetang-Salat** 14,90
Mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole.
Salsa Roja, Sakura Shiso, Soja-Baisamico und Sesam-Dressing
seaweed salad with lightly grilled fresh salmon, avocado,
guacamole, salsa roja, sakura shiso, soy balsamico and sesame
dressing
- Gemischter Salat**
Salarico, Radicchio, Rucola, Tomaten, Paprika, Avocadostücke Sesam,
Sojasprossen, Shiso Purple, verfeinert mit unserer haus-
gemachten Golden Rice Spezial-Soße
Salarico, radicchio, rocket, tomatoes, peppers, avocado pieces, sesame,
soybean sprouts, Shiso Purple, refined with our homemade
Golden Rice special sauce
- 622 **gegrillte Hühnerbrust/grilled chicken breast** 14,90
- 623 **argentinisches Hüftsteak/argentinian point steak 250g** 24,90
- 624 **Garnelen/prawns** 19,90
- 625 **gegrillter frischer Lachs/grilled fresh salmon** 19,90
- 626 **medium gegrillter Thunfisch/medium grilled tuna** 24,90

Bowls

- | | | |
|-----|---|--------|
| 627 | Salmon Bowl
roter Reis, Lachs, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 24,90€ |
| 628 | Aburi Salmon Bowl
roter Reis, flambierter Lachs, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 25,90€ |
| 629 | Tuna Bowl
roter Reis, Thunfisch, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 25,90€ |
| 630 | Aburi Tuna Bowl
roter Reis, flambierter Thunfisch, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 26,90€ |
| 631 | Aburi Bowl
roter Reis, flambierter Lachs, flambierter Thunfisch, Avocado, Gurke, Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 26,90€ |
| 632 | Mixed Bowl
roter Reis, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen, Oktopus, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 25,90€ |
| 633 | Fried Bowl
roter Reis, frittiertes Hühnchen und Garnelen, Avocado, Gurke, Seetangsalat – Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 19,90€ |
| 634 | Vegan Bowl
roter Reis, Kürbis, Süßkartoffel, Avocado, Mango, Gurke, Brokkoli, Karotten, frittierter Tofu | 17,90€ |
| 635 | Fried Bowl
roter Reis, frittiertes Hühnchen, Avocado, Gurke, Seetangsalat – Kimchi, Unagi-Mix-Soße | 19,90€ |

SUSHI

Maki 8 Stück

Maki-Sushi bestehen aus speziellem Sushi-Reis, der mit den verschiedensten Füllungen in geröstete Aigenblätter gewickelt wird. Diese Rolle schneiden wir für Sie in sechs mundgerechte Stückchen und servieren Ihnen diese mit eingelegtem Ingwer (Gari) und einer scharfen Paste aus japanischem Meerrettich (Wasabi)

640	Sake Frischer Lachs fresh salmon	6,00
641	Maguro Thunfisch tuna	6,50
642	Spicy Tuna Thunfisch scharf tuna spicy	6,50
643	Avocado avocado	4,50
644	Kappa Gurke cucumber	4,50
645	Kürbis Kürbis pumpkin	4,50
646	Rettich Rettich radish	4,50
647	Mango Mango mango	4,50
648	Ebi Garnele prawn	6,00
649	Fry Ebi Gebackene Garnele deep fried prawn	6,50
650	Salmon Skin Gebackene Lachshaut deep fried salmon skinv	6,00
651	Anago Salzwasseraal sea eel	6,50

SUSHI

Nigiri

Nigiri-Sushi bestehen aus speziellem Sushi-Reis, der kunstvoll handgeformt und dabei mit verschiedensten Spezialitäten belegt wird, Nigiri Sushi werden traditionell immer paarweise serviert. Und auch diese servieren wir Ihnen mit eingelegtem Ingwer (Gart) und einer scharfen Paste aus japanischem Meerrettich (Wasabi)

- 2 Stück -

660	Sake Frischer Lachs fresh salmon	6,00
661	Maguro Thunfisch tuna	6,50
662	Avocado avocado avocado	4,50
663	Rettich Rettich radish	4,50
664	Ebi Garnele prawn	6,00
665	Kani Surimi ²	5,00
666	Anago Salzwasseraal sea eel	6,50
667	Ikura Lachskaviar salmon caviar	9,50
668	Hotategai Jacobsmuschel scallop	6,50
669	Aburi Sake Feuerlachs lightly grilled salmon	7,50
670	Aburi Maguro Feuerthunfisch lightly grilled tuna	7,00
671	Aburi Gai Feuerjacobsmuschel lightly grilled scallop	7,50

SUSHI

Inside-Out Roll

Dre Inside-Out Roll besteht aus speziellem Sushi-Reis, der auß en am Nori-Blatt angebracht und dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen, farbigen Plschelern (Tobiko) verziert wird. Diese servieren wir Ihnen mit eingelegtem Mgwer (Gari) und einer scharfen Paste aus japanischem Meerrettich (Wasabi).

- 8 Stück -

680	Alaska Frischer Lachs, Avocado, Tobiko fresh salmon, avocado, tobiko	10,90
681	Maguro Thunfisch, Avocado, Tobiko tuna, avocado, tobiko	10,90
682	California Surimi ¹ , Avocado, Tobiko scallop, avocado, tobiko	10,90
683	Hotategai Jacobsmuschel, Avocado, Toboko scallop, avocado, tobiko	10,90
684	Ebi Tempura Gebackene Gamele, Avocado, Sesam deep fried prawn, avocado, sesame	10,90
685	Salmon Skin Gebackene frische Lachshaut, Gerke, Sesam deep fried fresh salmon skin, cucumber, sesame	10,90
686	Chicken frittiertes Hühnchen, Avocado, Frischkäse, Sesam fried chicken, avocado, cream cheese, sesame	10,90
687	Anago Salzwasseraal, Gurke, Tobiko Saltwater Eel, Cucumber, Tobik	10,90
688	Crunchy Aburi Salmon gekochter Lachs mit Mayonnaise und Avocado gemischt , Tempura Flakes cooked salmon mixed with mayonnaise and avocado, Tempura flakes	11,90
689	Crunchy Aburi Tuna gekochter Thunfisch mit Mayonnaise und Avocado gemischt, Tempura Flakes cooked tuna mixed with mayonnaise and avocado, Tempura flakes	11,90

SUSHI

Special Rolls - Golden Rice Style

- 8 stück -

- | | | |
|-----|---|-------|
| 690 | Crispy Tiger
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und Feueriachs
prawn tempura, mango, avocado, cream cheese, lightly grilled salmon | 15,50 |
| 691 | Nitro Ebi
Gegrillte frische Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia, Großgarnelen, Tobiko
grilled fresh salmon skin, mango, avocado, cream cheese, king prawns, tobiko | 15,50 |
| 692 | Home Temptation
Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia und frischem Lachs-Mantel
tempura avocado, mango, cream cheese, rolled in fresh salmon | 15,50 |
| 693 | Sake Fancy
Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, frischer Lachs und Tobiko
freshwater lobsters, mango, fresh salmon, avocado, cream cheese and tobiko | 15,50 |
| 694 | Tuna Fire
Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, Feuerthunfisch
freshwater lobster, mango, avocado, cream cheese, lightly grilled tuna | 17,50 |
| 695 | Anago Fire
Garnele, Mango, Avocado, Frischkäse, Anagomantel
Shrimp, Mango, Avocado, Cream Cheese, Anago Coating | 16,50 |
| 696 | Futo Maki
5 Stück von der Big Roll gefüllt mit frischer Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko
5 pcs. from the big roll filled with fresh salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko | 12,50 |

SUSHI

Special Tempurarolls - Golden Rice Style

-12 Stück-

Salmon Tempura

Frischer Lachs, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
fresh salmon, avocado, cream cheese, tempura

700 6 Stück 9,90

701 12 Stück 16,50

Tuna Tempura

Thunfisch, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
tuna, avocado, cream cheese, tempura

702 6 Stück 9,90

703 12 Stück 16,50

Hotategai Tempura

Jacobsmuschel, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
scallop, avocado, cream cheese, tempura

704 6 Stück 9,90

705 12 Stück 16,50

Fry Big Roll

Frischer Lachs, Thunfisch, Garnele, Aal, Avocado,
Philadelphia, im Tempuramantel
fresh salmon, tuna, prawn, eel, avocado,
cream cheese, tempura

706 6 Stück 11,90

707 12 Stück 18,50

Chicken Tempura

frittiertes Hühnchen, Avocado, Frischkäse, im Tempuramantel
fried chicken, avocado, cream cheese, tempura coated

708 6 Stück 9,90

709 12 Stück 16,50

Shrimp Tempura

frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse, im Tempuramantel
fried shrimp, avocado, cream cheese, in tempura coating

710 6 Stück 9,90

711 12 Stück 16,50

SUSHI

Sashimi

Mit Sashimi genießen Sie Sushi auf die edelste Art: pur.
Lassen Sie sich von den

kunstvoll arrangierten Fischbildern
unseres Sushi-Meisters begeistern.

Im Unterschied zu Sushi wird der Fisch nicht auf Reis serviert.

Für Sashimi werden ausschließlich Filetstücke verwendet.

Entscheidend ist das richtige Filetieren sowie die kunstvolle und
ästhetische Darreichung des Fisches, da die 3-4 mm dicken Filets
ansonsten keine weitere Behandlung erfahren, d.h. roh und ungewürzt
serviert werden.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 720 | Sashimi Salmon | 28,00 |
| | 10 Scheiben Frischer Lachs auf Seetang und Sakurakresse
10 slices of fresh salmon, seaweed, seaweed, sakura cress | |
| 721 | Sashimi Tuna | 32,00 |
| | 10 Scheiben Thunfisch auf Seetang und Sakurakresse
10 slices of tuna, seaweed, sakura cress | |
| 722 | Mixed Sashimi | 30,00 |
| | 5 Scheiben Thunfisch & 5 Scheiben Lachs
auf Seetang,
5 slices fire tuna & 5 slices fire salmon
on seaweed | |
| 723 | Aburi Salmon | 30,00 |
| | 10 Scheiben Feuerrlachs auf Seetang,
10 slices of lightly grilled fresh salmon, | |
| 724 | Aburi Tuna | 34,00 |
| | 10 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang,
10 slices of lightly grilled tuna, seaweed, | |
| 725 | Mixed Aburi | 32,00 |
| | 5 Scheiben Feuerthunfisch & 5 Scheiben Feuerlachs
auf Seetang,
5 slices fire tuna & 5 slices fire salmon
on seaweed | |

SUSHI

Menüs

- | | | |
|-----|--|-------|
| 730 | Menü 1
24 Stück Maki-Mix | 14,90 |
| 731 | Menü 2
8 Sake Maki, 6 Sake Nigiri | 16,90 |
| 732 | Menü 3
4 Alaska I.O, 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki,
2 Garnelen Nigiri, 2 Butterfisch Nigiri | 22,90 |
| 733 | Menü 4
10 Nigiri Mix | 22,90 |
| 734 | Menü 5
4 Maguro I.O., 4 Alaska I.O., 2 Maguro Nigiri,
2 Oktopus Nigiri, 8 Avocado Maki | 24,90 |
| 735 | Menü 6
12 Lachstempura, 6 Nigiri mix | 24,90 |
| 736 | Menü 7
Special Crispy Tiger, 6 Nigiri mix | 24,90 |
| 737 | Sushi for Two mixed
8 Crispy Tiger, 6 Salmon Tempura, 2 Lachs Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Butterfisch Nigiri, 8 Lachs Maki,
8 Avocado Maki, 3 Salmon Sashimi, Seetangsalat | 50,00 |
| 738 | Aburi Sushi for Two
2 Aburi Lachs Nigiri, 2 Aburi Maguro Nigiri, 8 Crispy Tiger,
6 Tuna Tempura, 5 Aburi Salmon Sashimi,
5 Aburi Tuna Sashimi, Seetangsalat | 60,00 |
| 739 | Sushi for Three
8 Sake Fancy, 6 Salmon Tempura, 6 Tuna Tempura,
8 Lachs Maki, 8 Butterfisch Maki, 8 Maguro Maki, 8 Alaska,
2 Lachs Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 3 Salmon Sashimi,
3 Tuna Sashimi, Seetangsalat | 80,00 |
| 740 | Aburi Sushi for Three
8 Tuna Fire, 6 Tuna Tempura, 6 Salmon Tempura,
2 Aburi Lachs Nigiri, 2 Aburi Maguro Nigiri, 8 Crispy Tiger,
8 Lachs Maki, 8 Maguro Maki, 5 Aburi Salmon Sashimi,
5 Aburi Tuna Sashimi, Seetangsalat | 90,00 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 760 | Green Tea Ice
Japanische Eliscreme mit Grüntee-Geschmack
Japanese ice-cream with taste of green tea | 6,50 |
| 761 | Bánh rán
Gebackene Klebereisbällchen mit Sesam umhüllt und mit
gesüßten roten Mungbohnen gefüllt
baked rice balls covered with sesame and filled with sweet
red mung beans | 6,00 |
| 762 | gebackene Banane
Gebackene Banane mit Honig
baked banana with honey | 6,00 |
| 763 | Mochi
Gefüllte Reisbällchen
filled rice balls | 6,00 |
| 764 | Mochi Eis
asiatisches Dessert - süße Reiskugeln im Karton mit
Moci Mango Eis
asia dessert - sweet rice bols in the box wit mochi mango ice | 6,50 |

Extras

- | | | |
|-----|--|------|
| 765 | Duftreis weiß
steamed rice white | 2,00 |
| 766 | Sushi-Reis
sushi rice | 3,00 |
| 767 | Roter - Reis
red rice | 3,00 |

GETRÄNKE

Limonaden

801	Coca-Cola ²	Flasche	0,2 l	3,20
802	Coca-Cola ²	Glas	0,4 l	4,50
803	Coca-Cola Zero ²	Flasche	0,2 l	3,20
804	Coca-Cola Zero ²	Glas	0,4 l	4,50
805	Fanta orange ^{3,4}	Flasche	0,2 l	3,20
806	Fanta orange ^{3,4}	Glas	0,4 l	4,50
807	Sprite	Flasche	0,2 l	3,20
808	Sprite	Glas	0,4 l	4,50
809	Spezi (Cola+Fanta Orange) ^{2,3,4}	Glas	0,2l	3,20
810	Spezi (Cola+Fanta Orange) ^{2,3,4}	Glas	0,4 l	4,50
811	Tonic Water ⁵	Glas	0,2 l	3,50
812	Tonic Water ⁵	Glas	0,4 l	4,50
813	Bitter Lemon ⁵	Glas	0,2 l	3,50
814	Bitter Lemon ⁵	Glas	0,4 l	4,50
815	Ginger Ale ³	Glas	0,2 l	3,50
816	Ginger Ale ³	Glas	0,4 l	4,50
817	Wasser naturell	Flasche	0,25 l	3,20
818	Wasser naturell	Glas	0,4 l	4,50
819	Wasser naturell	Flasche	0,7 l	5,90
820	Wasser classic	Flasche	0,25 l	3,20
821	Wasser classic	Glas	0,4 l	4,50
822	Wasser classic	Flasche	0,7 l	5,90
823	Vio Heidelbeereschorle	Flasche	0,33 l	4,00
824	Vio Orangenlimonade	Flasche	0,33 l	4,00
825	Vio Rhabarberschorle	Flasche	0,33 l	4,00

GETRÄNKE

Lassi

830	Mango	0,4 l	5,90
	Joghurt natur, Milch, Mango-Fruchtmark natural yoghurt, milk, mango pulp		
831	Avocado	0,4 l	5,90
	Joghurt natur, Milch, Avocado-Fruchtmark natural yoghurt, milk, avacado pulp		

Shakes

832	Ananassaft-Minze	0,4 l	5,90
	Ananassaft. Ananasstücke, Minze pineapple juice, pineapple, mint		

Homemade Lemonade

833	Limetten-Zitronengras-Orangen Eistee	Glas	5,90
-----	--------------------------------------	------	------

GETRÄNKE

Säfte - Juice - Nektar

Alle auch als Schorle erhältlich

840	Orangensaft	Glas	0,2 l	3,50
841	Orangensaft	Glas	0,4 l	5,00
842	Apfelsaft	Glas	0,2 l	3,50
843	Apfelsaft	Glas	0,4 l	5,00
844	Ananassaft	Glas	0,2 l	3,50
845	Ananassaft	Glas	0,4 l	5,00
846	Heidelbeersaft	Glas	0,2 l	3,50
847	Heidelbeersaft	Glas	0,4 l	5,00
848	Kirschfruchtsaftgetränk	Glas	0,2 l	3,50
849	Kirschfruchtsaftgetränk	Glas	0,4 l	5,00
850	Grapefruitsaft	Glas	0,2 l	3,50
851	Grapefruitsaft	Glas	0,4 l	5,00
852	Bananenfruchtsaftgetränk	Glas	0,2 l	3,50
853	Bananenfruchtsaftgetränk	Glas	0,4 l	5,00
854	KIBA	Glas	0,2 l	3,50
855	KIBA	Glas	0,4 l	5,00
856	Litschi-Nektar	Glas	0,2 l	3,50
857	Litschi-Nektar	Glas	0,4 l	5,00
858	Maracujanektar	Glas	0,2 l	3,50
859	Maracujanektar	Glas	0,4 l	5,00

GETRÄNKE

Bier

860	Warsteiner vorm Fass	0,3 l	4,00
861	Warsteiner vorm Fass	0,5 l	6,00
862	Radler Warsteiner vom Fass und Sprite	0,3 l	4,00
863	Radler Warsteiner vom Fass und Sprite	0,5 l	6,00
864	Oberbräu Hell vom Fass	0,3 l	4,00
865	Oberbräu Hell vom Fass	0,5 l	6,00
866	König Ludwig Hefeweizen hell	Fl. 0,5 l	6,00
867	König Ludwig Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5 l	6,00
868	König Ludwig Kristallweizen	Fl. 0,5 l	6,00
869	König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	6,00
870	König Ludwig Schwarzbier	Fl. 0,5 l	6,00
871	Saigon Beer	Fl. 0,33 l	5,00
872	Sapporo Beer	Fl. 0,33 l	5,00
873	Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,3 l	4,00

GETRÄNKE

Wein offen

- | | | | |
|-----|--|-------|------|
| 880 | Merlot VdP
Vins Fessy,
harmonisch, fruchtig und rund | 0,2 l | 7,50 |
| 881 | Spätburgunder Rotwein Q.b.A, trocken
Weingut Konstanzer, Baden
intensiver, komplexer Duft an johannisbeere,
Himbeere und Sauerkirsch erinnernd | 0,2 l | 7,90 |
| 882 | Primitivo del Selento Igp
Cantina San Donaci
100% Primitivo, intensiv, angenehm, samtig, wam | 0,2 l | 8,90 |
| 883 | Grauburgunder QbA, trocken
Weingut Konstanzer, Baden
zartfruchtiges, feines Bukett, mit akzentuierter Säure.
belebend und frisch | 0,2 l | 7,90 |
| 884 | Riesling QbA., trocken
Weingut Karl Schmidt, Nahe
schlanke Frucht, feine ausgeglichene
Säurestruktur, mild | 0,2 l | 7,50 |
| 885 | Chardonnay
Weißwein der Rebsorte Chardonnay
frischen Aromen von Zitrus, Apfel und Melone | 0,2 l | 7,50 |
| 886 | Syrah Rose VdP
Vins Fessy
herzhaft, aromatisch, süffig | 0,2 l | 7,50 |
| 887 | Spätburgunder Weißherbst QbA
Weingut Konstanzer, Baden
zarte Frucht, erfrischend, finessenreich | 0,2 l | 7,90 |

GETRÄNKE

Wein - Flasche

890	Primitivo del Salento Igp Cantina San Donaci (redwine) 100% Primitivo, intensiv, angenehm, samtig, wam	0,75 l	36,00
891	vino Nobile di Montepulciano DOCG. (redwine) Intensivfarbiger körperreicher, vollmundiger Rotwein Zweijährige Lagerung in Eichenfässern	0,75 l	40,00
892	Grauburgunder Madame Camilla, trocken) (white wine) aus der Pfalz, fruchtig spritzig zarte Pfirsischnote in der Nase mineralische und blumige (Orangenblüte) Aromen diskret und elegant. Ausgeprägte Frucht, schöne florale Noten und feine Gewürz im Abgang.	0,75 l	36,00
893	Sancerre AOC Tal der Loire (white wine) Sylvain Bailly, Domaine Croix Saint Ursin Der Sancerre ist ein zartfruchtiger, mineralischer Weißwein und sorgt für eine gute, runde und volle Präsenz im Geschmack	0,75 l	55,00
	Prosecco di Vaidobbiadene Vino Frizzante D.O.C., Le Manzane Prickelnd und frisch, mit angenehmer Fruchtsüße, sozusagen der echte Prosecco aus dem Ursprungsgebiet		
894		Flasche 0,2 l	6,90
895		Flasche 0,75 l	32,00
896	Le Boivin Brut Champagner aus Frankreich von der Rebsorte chardonnay, Pinor meunier trocken	Flasche 0,75 l	80,00

GETRÄNKE

Asiatische

Sake

	Reiswein/rice wine		
900	warm	0,1 l	6,90
901	kalt/cold	0,1 l	6,90

alkoholfreie Cocktails

902	Mango Calpico japanische Zitrusmolke mit frischen Limetten, Orange und Mango japanese citrus whey, orange and mango	0,3 l	6,90
903	Golden Rice Calpico Maracuja, frische Limetten Orange und Minze maracuja, fresh limes, orange and mint	0,3 l	6,90
904	Caribbean Sun³ Papaya, Mango, Passionsfrucht, Ananas, Orangensaft papaya, mango, passionfruit, ananas, orange juice	0,3 l	6,90
905	Paradise Dream³ Erdbeer, Pfirsich, Sahne, Ananassaft strawberry, peach, cream, pineapple juice	0,3 l	6,90
906	Coconut Beach Coconut Cream, Sahne, Ananassaft cream of coconut, cream, pineapple juice	0,3 l	6,90
907	Mosquito Frische Minze, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale fresh mint, lime juice, lime, brown sugar, ginger ale	0,3 l	6,90

GETRÄNKE

Longdrinks

910	Gin Tonic	0,3 l	7,90
911	Wodka Lemon	0,3 l	7,90
912	Cola Whisky	0,3 l	7,90
913	Campari Orange	0,3 l	7,90
914	Caipirinha	0,3 l	7,90
915	Aperol Spritz	0,3 l	7,90
916	Aperol Tonic	0,3 l	7,90
917	Hugo	0,3 l	7,90
918	Havanna Club mit Cola	0,3 l	7,90

1 Krebsfleischimitat | 2 Koffeinhaltig | 3 mit Farbstoff | 4 mit Antioxidationsmittel
5 Chininhaltig | 6 erhöhter Tauringehalt | a7 mit Konservierungsstoff

GETRÄNKE

alkoholhaltige Coctails

- | | | | |
|-----|--|-------|------|
| 920 | Caipico Vodka
Mango Caipico, Wodka, Limetten
mango caipico, vodka, lime | 0,3 l | 8,90 |
| 921 | Mai Tai³
Weisser Rum, Brauner Rum, Mandelsirup,
Limone, Grenadine, orangensaft
white rum, brown rum, almond sirup, lime,
grenadine, orange juice | 0,3 l | 8,90 |
| 922 | Swimming Pool
Weisser Rum, Vodka, Coconut Cream,
Blue Curacao, Sahne, Ananassaft
white rum, vodka, cream coconut,
blue curacao, cream, pineapple juice | 0,3 l | 8,90 |
| 923 | Tequila Sunrise
Weisser Tequila, Limone, Grenadine,
Orangensaft
white tequila, lome, grenadine, orange juice | 0,3 l | 8,90 |
| 924 | Pina Colada
Coconut Cream, Rum, Sahne, Ananassaft
cream of coconut, rum, cream, pineapple juice | 0,3 l | 8,90 |
| 925 | Sex on the Beach³
Wodka, Maracuja, Wassermelone, Banane, Orangen-
und Ananassaft
vodka, maracuja, water melon, banana, orange-
and pineaplle juice | 0,3 l | 8,90 |
| 926 | Long Island Iced Tea
Rum, Gin, Wodka, Teaquila, Tripple Sec,
Limone, Cola
rum, vodka, tequila, tripple sec, lime, cola | 0,3 l | 8,90 |
| 927 | Mojito
Havana Club, Lime juice, frische Minze
brauner Zucker, Limetten, Soda
havana club, lime juice, fresh mint, brown sugar
lime, soda | 0,3 l | 8,90 |

GETRÄNKE

Spirituosen

	Wodka Góbatshow	
930		2 cl 3,00
931		4 cl 5,00
	Fernet Branca	
932		2 cl 3,00
933		4 cl 5,00
	Jim Beam	
934		2 cl 4,00
935		4 cl 7,00
	Ramazotti	
936		2 cl 3,00
937		4 cl 5,00
	Averna	
938		2 cl 3,00
939		4 cl 5,00
	Jägermeister	
940		2 cl 3,00
941		4 cl 5,00
	Martini rot	
942		0,1 l 4,00
	Martini weiß	
943		0,1 l 4,00
	Lúa Mới, vietn. Reisschnaps	
944		2 cl 3,00
945		4 cl 5,00
	Nếp Mới, vietn. Klebreisschnaps	
946		2 cl 3,00
947		4 cl 5,00
	Tequila weiß	
948		2 cl 3,00
949		4 cl 5,00
	Jack Daniel's	
950		2 cl 4,00
951		4 cl 7,00
	Dimple Golden Selcttion	
952		2 cl 4,00
953		4 cl 7,00
	Mombasa Club Gin	
954		2 cl 4,00
955		4 cl 7,00
	Bacardi	
956		2 cl 4,00
957		4 cl 7,00
	Three Sixty Vodka	
958		2 cl 4,00
959		4 cl 7,00

GETRÄNKE

Kaffee

960	Cà Phê Sữa Nóng Vietnamesischer Espresso	Tasse	3,50
961	Cà Phê Sữa Đá Vietnamesischer Eiskaffee	Glas	4,90
962	Schwarzer Kaffee	Tasse	3,50
963	Espresso	Tasse	3,00
964	Milchkaffee	Glas	4,50

Tee

980	Jasmin-Tee	Tasse	3,50
981		Kännchen	4,90
982	Grüner Tee	Glas	3,50
983		Kännchen	4,90
984	Ingwer-Tee	Tasse	3,50
985		Kännchen	4,90
986	Pfefferminz-Ingwer-Tee	Tasse	3,50
987		Kännchen	4,90
988	Zitronengras-Tee	Tasse	3,50
989		Kännchen	4,90
990	Limetten-Zitronengras - Ingwer-Tee	Tasse	3,50
991		Kännchen	4,90
992	Genmaicha	Tasse	3,50
993		Kännchen	4,90

MITTAGSMENU - LUNCH

MONTAG BIS FREITAG 11³⁰ - 16⁰⁰ UHR

Das Mittagsmenu gilt nicht an Feiertagen. The Mittagsmenu is not valid on public holidays.

MT5	Sushimenu 5 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Kappa Maki (Gurke), 8 Stk. Sake Maki (Lachs), 2 Nigiri: Lachs Thunfisch	11,90
MT6	Sushimenu 6 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Kappa Maki 4Stk, 10 Lachs 8 Stk. Sake Maki (Lachs), 2 Nigiri: Lachs Thunfisch	12,90
MT7	Sushimenu 7 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Kappa Maki (Gurke), 8 Stk. vegetarische Inside Out	11,90
MT8	Sushimenu 8 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Sake Inside Out (Lachs), 4 Stk. California Inside Out	12,90
MT9	Sushimenu 9 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Tekka Maki (Thunfisch), 8 Stk. Kappa Maki (Gurke), 5 Stk. Gebackene Rolle mit Jacobmuschel	13,90

MITTAGSMENU - LUNCH

MONTAG BIS FREITAG 11³⁰ - 16⁰⁰ UHR

Monday - Friday 11³⁰ - 16⁰⁰

.Das Mittagsmenu gilt nicht an Feiertagen. The Mittagsmenu is not valid on public holidays

MT1	Sushimenu 1 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Paprika Maki, 8 Stk. Kappa Maki (Gurke)	10,90
MT2	Sushimenu 2 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Tekka Maki, (Thunfisch), 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Sake Maki (Lachs)	11,90
MT3	Sushimenu 3 1 Miso-Suppe, 8 Stk. Sake Maki (Lachs), 4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi	11,90
MT4	Sushimenu 4 1 Miso - Suppe, 4 Stk. California Inside Out, 4 nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi	11,90