



VIETNAMESISCHE & JAPANISCHE KÜCHE

le-kitchen.de



LE'S KITCHEN

Ruhlsdorfer Str. 95b, 14513 Teltow

Tel.: 03328 444 32 78

ÖFFNUNGSZEITEN

Di - So: 11:30 bis 21:30 Uhr

Montag: Ruhetag

Vorspeisen

- NEM CUỐN - SOMMERROLLEN** ^{1,4,6,11}
2 Reispapier Mantel gefüllt mit Reisfadennudeln, Avocado, frischem Salat, Kräutern. Serviert mit hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing, Erdnuss-Soße⁵ oder Hoi-Sin-Soße
V. Tofu⁶ 4,50
H. Hähnchen 4,90
G. Garnelen² 5,50
R. Rindfleisch 5,50
L. Lachs⁴ 5,50
- NEM RÁN - FRÜHLINGSROLLEN** ^{3,4,6} 5,50
2 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln und Kohlrabi, serviert mit Limetten-Fisch-Dressing.
- CHICKEN SATÉ** ^{5,11} 4,90
mit Zitronengras gewürztes Hähnchenfleisch am Spieß mit Kokos-Erdnuss-Soße und Sesam
- YAKITORI** ^{1,6,11} 5,50
3 marinierte japanische Hähnchenspieße mit Sesam, serviert mit Unagi-Soße
- HÀ CẢO HẤP - HA KAU** ^{1,2,6} 4,50
4 Stück gedämpfte asiatische Maultaschen mit Großgarnelen und hausgemachter Soja-Soße
- WANTAN CHIÊN** ^{1,2,Sr} 4,90
Gebackene Wantans
5 gebackener Weizenteig gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
- GYOZA** ^{1,6} 4,50
4 Stück japanische Teigtaschen mit Hähnchen, serviert mit hausgemachter Soja-Soße



- TÔM CHIÊN XÙ** ^{1,2,3,Sr} 4,90
Tempura-Garnelen
2 Stück gebackene Garnelen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Sauce
- TÔM CHIÊN CỐM** ^{1,2,3} 5,50
Tempura-Garnelen im Reisflockenmantel
2 Stück gebackene Garnelen ummanteln in grünen Reisflocken mit Cocktails Sauce
- BÒ NƯỚNG LÁ LỐT** ⁴ 4,90
Rindfleisch im Betelblatt
3 Stück Rinderhackfleisch gerollt in Betelblättern, serviert mit einer hausgemachten Limetten Sauce
- CHẢ CÁ - FISCHBÄLLCHEN** ⁴ 4,90
3 Stück hausgemachte Lachsbällchen mit Dill, Zwiebeln, serviert mit Limetten-Dressing
- KHOAI LANG CHIÊN** ⁴ 4,20
Süßkartoffel-Pommes
Knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes
- EDAMAME** ⁶ 4,20
gekochte japanische Sojabohnen mit Meersalz
- BÁNH TÔM HỒ TÂY** ^{2,4} 6,90
Vietnamesische Garnelenkuchen
Vietnamesische knusprige Süßkartoffel-Puffer mit Garnelen, serviert mit frischem Salat, Minze, traditionellem Limetten-Dressing
- LƯƠN NƯỚNG LÁ NẾP** ⁴ 7,90
Gegrillter Aal im Panda-Blatt
2 Stk. gegrillter Aal & Schweinebauch, umwickelt in Pandan Blättern. Serviert mit Ngu-Lieu-Soße.
- KHOAI CUỘN TÔM** ² 4,90
Garnelen im Kartoffelnest
3 Stk. große Garnelen umwickelt mit Kartoffeln, serviert mit Cocktail-Soße





Salate

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 17. SAKE SALAT ^{1,4,6,11} | 9,90 | 20. VORSPEISEN-PLATTE ^{1,4,8,11} | 19,90 |
| Rohe Lachsstücke auf frischem Salat, Ingwer mit Spezial-Sojasoße, Sesam | | aus 2 Sommerrollen, 4 Mini-Frühlingsrollen, 4 knusprigen Wantans, 2 Chicken Saté, Edamame und Salat. Dazu verschiedene Dips | |
| 18. NỘM XOÀI - MANGOSALAT ^{4,5,11} (leicht scharf) | | 21. VORSPEISEN-PLATTE VEGAN | 19,90 |
| Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Lotuswurzel & Kräuter mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl abgerundet. Wahlweise dazu: | | aus 2 Sommerrollen, 4 veganer Mini-Frühlingsrollen, 4 knusprigen Wantans, 2 vegane Hühnerspießen, Edamame und Salat. Dazu verschiedene Dips | |
| V. Tofu ⁶ | 6,50 | 22. LE'S KITCHEN ^{1,4,5,8,11} | 32,00 |
| H. Hähnchen | 6,90 | VORSPEISEN-PLATTE | |
| G. Garnelen ² | 7,50 | aus 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen, 4 Gyoza, 2 gebackener Garnelen, 2 Chicken Saté, 4 knusprigen Wantans, Mango-Salat. Dazu verschiedene Dips. | |
| 19. LE'S KITCHEN SALAT ^{5,8,11} | | | |
| frischer Salat mit Cherrytomaten, Avocado, Rucola, Radicchio, gerösteten Cashewkernen, Erdnüssen, Sesam und Dressing. Wahlweise dazu: | | | |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 7,90 | | |
| H. Hähnchen | 8,20 | | |
| R. Rindfleisch | 8,50 | | |
| G. Große Garnelen ² | 11,90 | | |
| E. Gebackene Ente ¹ | 12,90 | | |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 12,90 | | |

Kleine Suppen

- | | |
|--|------|
| 23. SÚP GÀ NGÔ NẤM ⁻³ | 4,90 |
| Hühnermais-Pilzsuppe | |
| Hühnerbrustfleisch Suppe mit Shiitake-Pilze, Mais, Eiern und Kräutern | |
| 24. SÚP SỮA DỪA - (leicht scharf) | |
| Kokosmilchsuppe | |
| Hühnerbouillon mit sahniger Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Koriander, Basilikum und Frühlingszwiebeln. Wahlweise dazu: | |
| V. Tofu ⁶ | 4,50 |
| H. Hähnchen | 4,90 |
| G. Garnelen ² | 5,50 |
| 25. SÚP HẢI SẢN ^{-2,Srm} | 5,50 |
| Meeresfrüchtesuppe | |
| Die traditionelle Köstlichkeit beherbergt eine zarte Brühe mit Meeresfrüchten wie Garnelen, Surimi, gerösteten Zwiebeln, Koriander, asiatischem Gemüse | |
| 26. SÚP MIẾN GÀ - | 4,50 |
| Hühner-Glasnudelsuppe | |
| Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander | |
| 27. MISO SUPPE ⁶ Misopaste mit Tofu, Seealgen, Lauch | |
| V. Tofu ⁶ | 3,50 |
| L. Lachs ⁴ | 5,50 |



Nudelsuppen

- | | |
|---|-------|
| 36. PHỞ - | |
| Vietnamesische Reisbandnudelsuppe | |
| Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer, Zwiebeln, serviert mit Duftreisbandnudeln, Schnittlauch, Koriander. Wahl aus: | |
| V. Tofu ⁶ | 8,90 |
| H. Hähnchen | 9,90 |
| R. Gekochtes Rindfleisch | 11,90 |
| 37. LE'S KITCHEN PHỞ ^{1,6} | 14,90 |
| Spezielle Reisbandnudelsuppe mit kräftig würziger Rinderbrühe, rohem Rindersteak, dünn geschnittenem Schaufelbug, Rindfleischbällchen, Zimt, Sternanis, Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Sojasprossen, Limetten und frischen Kräutern, serviert mit vietnamesischen Brotsticks | |
| 38. BÚN BÒ HUẾ - (leicht scharf) | 11,90 |
| Rindernudelsuppe aus „Huế“ | |
| Reisnudeln in einer traditionellen Brühe aus Zitronengras Rindfleisch, Rinderbällchen, und Kräutern. | |
| 39. BÚN CHẢ CÁ ⁻⁴ | 11,90 |
| Reisnudelsuppe mit Fischbällchen | |
| traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe mit Lachsbällchen, Pak-Choi, Tomaten, Tamarinde, Zitronengras, Gemüse, Koriander und Kräutern. | |
| 40. UDON HẢI SẢN ^{1,2,4,14} (leicht scharf) | 14,90 |
| Udon Seafood Suppe | |
| Udon-Nudelsuppe mit Pak-Choi, Tomaten, Tamarinde, Zitronengras, Gemüse, Koriander und Kräutern mit Garnelen, Tintenfisch, Lachs, Muscheln | |

Le's Kitchen Spezialitäten

- | | |
|---|-------|
| 28. GÀ OM NẤM | 12,90 |
| Geschmortes Hähnchen mit Shiitake Pilze | |
| Hähnchenfleisch mit Shiitake, Champignons, Karotten, Ingwer, Zwiebeln, Gemüse und Reis | |
| 29. BÒ LÚC LẮC ⁻⁹ (leicht scharf) | 14,90 |
| Shaking Beef | |
| Kurz gebratenes Rindfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Gemüse, Kräuter, serviert mit Reis oder Süßkartoffel-Pommes auf heißer Platte. | |
| 30. BÒ SỐT TIÊU XANH - | 14,90 |
| Rindfleisch mit grüner Pfeffersauce | |
| (leicht scharf) Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Ingwer, vietnamesischen Gewürzen, Kräutern, serviert mit Reis oder Süßkartoffel-Pommes | |
| 31. TÔM TỎ SỐT NGŨ VỊ ⁻² | 15,90 |
| Große Garnelen mit Fünf-Geschmack-Sauce | |
| Tiger Garnelen (5 Stück), Wok-geschwenkter Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlinge, Zuckererbsen & saisonales Gemüse, serviert mit Reis. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung. | |
| 32. CHẢ CÁ LÃ VÔNG ^{-4,5} | 19,90 |
| Gegrillte Fischbällchen nach „La Vong's Rezept“ | |
| Lachsfilet mit Kurkuma, Zitronengras, Galgant, Erdnüssen, Gemüse, Dill, Frühlingszwiebeln und Reisfadennudeln auf heißer Platte | |
| 33. CÁ HỒI NƯỚNG NGŨ LIỄU ⁻⁴ | 14,90 |
| Gegrillter Lachs mit Fünf-Geschmack-Sauce | |
| Gegrilltes Lachsfilet im Wok-geschwenkten Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse, serviert mit Reis. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung | |
| 34. HẢI SẢN XÀO CAY TỎI ^{-1,2,14} | 16,50 |
| Spicy Meeresfrüchte (leicht scharf) | |
| Garnelen, Muscheln und Tintenfisch mit Chili, Knoblauch, Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse, serviert mit Reis oder Udon-Nudeln. | |
| 35. ÚC VỊT SỐT TIÊU ĐEN - | 15,90 |
| France Ente mit Pfeffersauce | |
| Gegrilltes Barbarie Entenfilet auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Bio-Kräuterseitlinge, Babymais, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse, serviert mit Reis oder Süßkartoffel-Pommes. Abgerundet mit hausgemachter schwarzer Pfeffersauce | |



Vietnamesische Nudelsalate

41. PHỞ TRỘN^{4,5,6}

Lauwarme Reisbandnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce. Wahlweise dazu:

V. Tofu ⁶	9,50
H. Hähnchen	10,90
HG. Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
S. Gegrilltes Schweinefleisch	10,90
R. Rindfleisch	12,90
G. Garnelen ²	12,90
E. Knusprige Ente ¹	13,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L. Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB. Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90



42. BÚN TRỘN^{4,5,6}

Lauwarme Reisfadennudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce. Wahlweise dazu:

V. Tofu ⁶	9,50
H. Hähnchen	10,90
HG. Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
S. Gegrilltes Schweinefleisch	10,90
R. Rindfleisch	12,90
G. Garnelen ²	12,90
E. Knusprige Ente ¹	13,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L. Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB. Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90

43. MIẾN TRỘN^{4,5,6}

lauwarme Glasnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce. Wahlweise dazu:

V. Tofu ⁶	9,50
H. Hähnchen	10,90
HG. Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
S. Gegrilltes Schweinefleisch	10,90
R. Rindfleisch	12,90
G. Garnelen ⁴	12,90
E. Knusprige Ente ⁴	13,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L. Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB. Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90



Gebrätene Nudeln

44. UDON XÀO - GEBRATENE UDON^{1,9}

gebratene japanische Nudeln mit Zuckerschoten, Sellerie, Pak Choi, Bio-Kräuterseitlingen & saisonalem Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern. Wahlweise dazu:

V. Tofu ⁶	9,50
VG. Gebackener Tofu ⁶	10,90
H. Hähnchen	10,90
HG. Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
R. Rindfleisch	12,90
G. Garnelen ²	12,90
E. Knusprige Ente	13,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L. Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB. Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90
SE. Seafood ^{2,14}	15,90

45. PHỞ XÀO - GEBRATENE REISBANDNUDELN^{3,5,6,9}

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Pak-Choi, Sojasprossen, Sellerie, verschiedenem Gemüse, garniert mit Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und Erdnüssen. Wahlweise dazu:

V. Tofu ⁶	9,50
VG. Gebackener Tofu ⁶	10,90
H. Hähnchen	10,90
HG. Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
R. Rindfleisch	12,90
G. Garnelen ²	12,90
E. Knusprige Ente ^{1,3}	13,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L. Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB. Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90

46. MIẾN XÀO - GEBRATENE GLASNUDELN^{3,5,6}

Gebratene Glasnudeln mit Eiern, Karotten, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse, garniert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen. Wahlweise dazu:

V. Tofu ⁶	9,50
VG. Gebackener Tofu ⁶	10,90
H. Hähnchen	10,90
HG. Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
R. Rindfleisch	12,90
G. Garnelen ²	12,90
E. Knusprige Ente ^{1,3}	13,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L. Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB. Gebackener Lachs ⁴	14,90



Curry-Gerichte

Serviert mit Reis

47. **CURRY VIỆT NAM** ⁵ (leicht scharf)
Cremiges Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, garniert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| V. Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. Hähnchen | 10,90 |
| HG. Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| R. Rindfleisch | 12,90 |
| G. Garnelen ⁴ | 12,90 |
| GB. Garnelen Tempura ^{1,3,4} | 13,90 |
| E. Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |
48. **CURRY ĐỎ - ROTES CURRY** (leicht scharf)
Cremiges Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, garniert mit Basilikum. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| V. Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. Hähnchen | 10,90 |
| HG. Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| R. Rindfleisch | 12,90 |
| G. Garnelen ⁴ | 12,90 |
| GB. Garnelen Tempura ^{1,2,3} | 13,90 |
| E. Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |

49. **CURRY ĐỎ MANGO - MANGO CURRY**
(leicht scharf) frische süße Mango in einem cremigen Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| V. Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. Hähnchen | 10,90 |
| HG. Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| R. Rindfleisch | 12,90 |
| G. Garnelen ² | 12,90 |
| GB. Garnelen Tempura ^{1,2,3} | 13,90 |
| E. Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |

50. **CURRY XANH - GRÜNES CURRY** (leicht scharf)
Cremiges Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| V. Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. Hähnchen | 10,90 |
| HG. Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| R. Rindfleisch | 12,90 |
| G. Garnelen ² | 12,90 |
| GB. Garnelen Tempura ^{1,2,3} | 13,90 |
| E. Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |



Curry-Gerichte

51. **CURRY XANH AVO - Grüne Avocado Curry**
(leicht scharf) Cremiges Kokoscurry mit Avocado, verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| V. Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. Hähnchen | 10,90 |
| HG. Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| R. Rindfleisch | 12,90 |
| G. Garnelen ² | 12,90 |
| GB. Garnelen Tempura ^{1,2,3} | 13,90 |
| E. Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |

52. **CURRY SÔT LAC - ERDNUSS CURRY** ⁵
(leicht scharf) cremiges Erdnuss-Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli und Erdnüssen. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| V. Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. Hähnchen | 10,90 |
| HG. Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| R. Rindfleisch | 12,90 |
| G. Garnelen ² | 12,90 |
| GB. Garnelen Tempura ^{1,2,3} | 13,90 |
| E. Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |



Kinder Menüs

- 53A. **CHICKEN SATÉ** ⁵ 6,90
Hühnerfleischspieße mit Reis, serviert mit Erdnuss-Soße
- 53B. **GEBACKENES HÜHNCHEN** ^{1,3} 7,50
Krosses Hähnchen mit Süßkartoffel-Pommes oder Reis, serviert mit Süß-Sauer-Soße
54. **GEBRATENE UDON-NUDELN** ¹ 7,50
mit gebackenem Hähnchen

Extras

- | | |
|--|------|
| Reis | 2,00 |
| Nudeln ^{1,3} | 2,00 |
| Süßkartoffeln | 3,00 |
| Soße | 2,00 |
| Vietnamesische Brotsticks ¹ | 2,00 |

Le's Kitchen Bowls

- | | |
|--|---|
| 55. CHICKEN BOWL ^{1,3,5,6} 12,00 | 60. FRIED DUCK BOWL ^{1,3,6,11,5} 15,00 |
| Chicken Tempura mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Sesam, Röstzwiebeln, Erdnüssen, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce | Krosse Ente mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce |
| 56. POKE BOWL ^{4,8,11} 14,50 | 61. YAKITORI BOWL ^{6,11,5} 13,50 |
| rohe Lachs- und Thunfisch-Würfel mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis, Ingwer und hausgemachter Sauce | mariniertes Hähnchen mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce |
| 57. SAKE TUNA BOWL ^{4,8,11,5} 15,00 | 62. CHICKEN GYOZA BOWL ^{1,6,5,11} 12,50 |
| gebratener Lachs und Thunfisch mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce. | krosse Maultaschen mit Chicken, Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce. |
| 58. SALMON BOWL ^{4,8,11,5} 15,00 | 63. VEGETARIAN GYOZA BOWL ^{1,6,5,11} 12,00 |
| gegrillter Lachs mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Sesam, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce. | krosse veg. Maultaschen mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce. |
| 59. TUNA BOWL ^{4,8,11,5} 18,50 | 64. FRIED TOFU BOWL ^{6,5,11} 12,50 |
| Leicht gegrillter Thunfisch mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Sesam, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce. | gebackene Tofu mit Salat, Edamame Bohnen, Cherrytomaten, eingelegtem Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Lauch, Sesam, serviert mit Sushireis und hausgemachter Sauce. |



-- Vegane Gerichte --



Vorspeisen

- | |
|--|
| V1. NEM CUỐN - SOMMERROLLEN ^{1,6,5} 4,50 |
| 2 Reispapier-Mantel gefüllt mit Reifadennudeln, Tofu, fermentiertem Kohl, Salat, frischen Kräutern und hausgemachter Erdnuss- oder Hoi-Sin-Sauce |
| V2. NEM RÁN CHAY - FRÜHLINGSROLLEN ⁶ 4,90 |
| 2 hausgemachte frittierte Rollen mit Gemüse, serviert mit Salat und hausgemachter Süß-Sauer-Sauce |
| V3. GYOZA CHAY - VEG. GYOZA ^{1,6,11} 4,20 |
| 4 krosse Vegan-Dumplings mit Sojasoße, Sesam, Frühlingszwiebeln |
| V4. HÀ CẢO CHAY - VEG. HÀ KAU ^{1,6} 4,20 |
| 4 gedämpfte asiatische Maultaschen mit Tofu und Gemüse, serviert mit Soja-Soße |
| V5. VÀN THẮN CHIÊN CHAY - VEG. WANTAN ¹ 4,90 |
| 5 hausgemachte knusprige Wan Tans und Süß-Sauer-Sauce |
| V6. ĐẬU PHỤ CHIÊN CỐM - TOFU TEMPURA ⁶ 5,50 |
| 2 gebackener Tofu ummantelt in grünen Reisflocken mit Salat und Cocktail Sauce |
| V7. GÀ XIÊN CHAY - HÄHNCHEN SPIESSE ⁵ 5,90 |
| 2 hausgemachte Hähnchenbrustspieße mit Erdnusssauce |
| V8. SEETANG SALAT ^{1,6,11} 5,00 |
| Mixsalat mit Algen, Unagi-Soße, Sesam |
| V9. NỘM XOÀI - MANGO SALAT ^{6,5} (leicht scharf) 5,90 |
| Aromatische Mango, Tofu, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Lotuswurzel & Kräuter mit veganer Sauce |
| V10. LE'S KITCHEN SALAT ⁶ 8,50 |
| frischer Salat mit gebackenem Tofu, Cherrytomaten, Avocado, Rucola und veganer Sauce |

Vegane Suppen

- | |
|--|
| V11. PHỞ CHAY - REISBANDNUDELSUPPE ⁶ |
| Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Pilzen, Gewürzen, Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limetten und frischen Kräutern. Wahlweise dazu: |
| a. Tofu ⁶ 10,90 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ 11,90 |
| V12. MIẾN CHAY - GLASNUDELSUPPE ⁶ |
| Glasnudeln mit Tofu, Gemüse, Pilzen, Gewürzen, Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limetten und frischen Kräutern. Wahlweise dazu: |
| a. Tofu ⁶ 10,90 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ 11,90 |
| V13. BÚN CHAY - REISNUDELSUPPE |
| Große runde Reisnudeln in einer traditionellen veganen Brühe aus Zitronengras. Wahlweise dazu: |
| a. Tofu ⁶ 10,90 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ 11,90 |



Vegane Hauptspeisen

- V14. PHỞ TRỘN - 1,6,5**
Vietnamesischer Salat mit Nudeln
lauwarme Reisbandnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Spezial-Soja-Sauce. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V15. PHỞ XÀO - 6,9,5**
Gebratene Reisbandnudeln
Gebratene Reisbandnudeln, Pak-Choi, Sojasprossen, Sellerie, verschiedenem Gemüse, garniert mit Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und Erdnüssen. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V16. MIẾN XÀO - GEBRATENE GLASNUDELN^{9,6}**
Gebratene Glasnudeln, Pak-Choi, Sellerie, Karotten, Sojasprossen, verschiedenem Gemüse und Röstzwiebeln. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V17. UDON XÀO - GEBRATENER UDON^{1,3,9}**
Gebratene japanische Nudeln mit Zuckererbsen, Sellerie, Pak Choi, Bio-Kräuterseitlingen & saisonalem Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |



Veganes Curry

Serviert mit Reis

- V18. CURRY VIỆT⁵ (leicht scharf)**
Cremiges Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, garniert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V19. CURRY ĐỎ - ROTES CURRY (leicht scharf)**
Cremiges Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V20. CURRY ĐỎ MANGO - MANGO CURRY (leicht scharf)**
Frische süße Mango in einem cremigen Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |

Veganes Curry

Serviert mit Reis

- V21. CURRY XANH - GRÜNES CURRY (leicht scharf)**
Cremiges Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V22. CURRY XANH AVO - GRÜNE AVOCADO CURRY (leicht scharf)**
Cremiges Kokoscurry mit Avocado, verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V23. CURRY SỐT LẠC - ERDNÜSSEN CURRY⁵**
(leicht scharf) Cremiges Erdnuss-Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse: grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli und Erdnüssen. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ¹ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |
- V24. RAU XÀO THẬP CẨM⁶**
Gemüse-Wok-geschwenkten
(leicht scharf) Wok-geschwenkter Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlinge, Zuckererbsen & saisonales Gemüse, serviert mit Reis. Vegane Sauce als Abrundung. Wahlweise dazu:
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. Tempura Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. Veganes Hähnchen Tempura ⁶ | 12,50 |
| e. Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |



Nachtisch

- NA1. SỮA CHUA NẾP CẨM⁻⁷** 4,90
Schwarzer Klebereis Joghurt
schwarzer Klebereis mit Mangojoghurt und Saisonfrüchten
- NA2. BÁNH CHUỐI - KLEBREIS KUCHEN⁵** 4,50
Süßer Klebreis mit Tarofüllung in Bananenblättern gewickelt, mit Kokosnussmulch und Erdnüssen serviert
- NA3. CHUỐI CHIÊN - GEBACKENE BANANE^{5,11,7}**
Krosse Banane mit Honig, Erdnüssen, Sesam und Sahne
- NA4. BÁNH RÁN - SESAM BÄLLCHEN^{11,6}** 4,50
4 kleine knusprige Bällchen mit Sesam und gefüllt mit roter Bohnenpaste
- NA5. MOCHI KUCHEN GRÜNER TEE** 3,50
2 japanische Reiskuchen



Sushi



Maki

Es werden jeweils 8 Stück serviert:

M1.	AVOKADO MAKI ¹¹	Avocado, Sesam	3,80
M2.	TAMAGO MAKI ^{3,11}	Japanische Omelette, Sesam	4,00
M3.	KAPPA MAKI ¹¹	Gurke, Sesam	3,80
M4.	OSHINKO MAKI ¹¹	eingelegerter Rettich, Sesam	3,80
M5.	SAKE MAKI ⁴	Lachs	5,00
M6.	SAKE AVOCADO MAKI ⁴	Lachs, Avocado	5,20
M7.	TEKKA MAKI ⁴	Thunfisch	5,50
M8.	TEKKA NEGI SPICY MAKI ⁴	Thunfisch, Chili, Lauch	5,80
M9.	TEKKA AVOCADO MAKI ⁴	Thunfisch, Avocado	5,80
M10.	CALIFORNIA MAKI ^{Srm}	Surimi, Avocado	4,80
M11.	UNAGI MAKI ^{4,11,1,6}	Süßwasseraal, Gurke, Unagi-Soße, Sesam	5,50
M12.	EBI MAKI ²	gekochte Garnele, Gurke	4,80
M13.	LACHSHAUT MAKI ^{4,11}	krosse Lachshaut, Sesam, Gurke, Unagi-Soße	4,80
M14.	YAKITORI MAKI ¹¹	Hähnchenspieße, Gurke, Sesam, Unagi-Soße	5,00
M15.	MANGO MAKI ¹¹	Mango, Sesam	3,80
M16.	SHIITAKE MAKI ¹¹	Shiitake Pilz, Sesam	3,80



Nigiri

Es werden jeweils 2 Stück serviert:

N1.	SAKE ⁴	Lachs	5,20
N2.	SAKE ABURI ^{1,6,4,11}	Flambierter Lachs mit Unagi-Soße, Sesam	6,00
N3.	MAGURO ⁴	Thunfisch	6,00
N4.	EBI ²	Gekochte Garnelen	4,80
N5.	TAMAGO ³	Japanische Omelette	4,20
N6.	UNAGI ^{4,1,6,11}	Gegrillter Süßwasseraal, Unagi-Soße, Sesam	6,00
N7.	INARI ⁶	Frittierte Tofutaschen	4,00
N8.	KANI ²	Krebsfleisch	4,50
N9.	HOTATEGAI ¹⁴	Jakobsmuschel	6,50
N10.	MUTSU ^{4b}	Butterfisch	5,50
N11.	IKA ¹⁴	blanchierter Tintenfisch	4,20
N12.	TAKO ¹⁴	Oktopus	4,20
N13.	SHIITAKE	Japanische Pilzen	3,80
N14.	IZUMIDAI ⁴	Tilapia (Weißfisch)	4,50

Classic Inside Out Rolls

Es werden jeweils 8 Stück serviert,
auf Wunsch mit Frischkäse:

- | | | |
|------|---|------|
| i1. | SAKE I.O. ^{4,Tbk} | 7,90 |
| | Lachs, Avocado mit Flugfischrogen | |
| i2. | EBI I.O. ^{2,Tbk} | 7,50 |
| | Garnele, Avocado mit Flugfischrogen | |
| i3. | TUNA I.O. ^{4,Tbk} | 8,50 |
| | Thunfisch, Avocado mit Flugfischrogen | |
| i4. | CRUNCHY I.O. ^{1,4,6,11} | 7,50 |
| | Krosser Lachsbauch, Avocado, Sesam, Unagi-Soße | |
| i5. | UNAGI I.O. ^{1,4,1,6,11} | 8,50 |
| | Gegrillter Aal, Avocado, Gurke mit Unagi-Soße und Sesam | |
| i6. | CALIFORNIA I.O. ^{Srm,Tbk} | 6,90 |
| | Surimi, Avocado, mit Flugfischrogen | |
| i7. | YAKITORI I.O. ¹¹ | 7,50 |
| | marinierte Hähnchenspieße, Gurke mit Sesam, | |
| i8. | EBI CRISPY I.O. ^{1,2,3,11} | 8,50 |
| | Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Sesam | |
| i9. | SALMON SKIN I.O. ^{4,6,11} | 6,90 |
| | Krosse Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam und Unagi-Soße | |
| i10. | VEGGI I.O. ¹¹ | 6,00 |
| | Avocado, Sesam | |
| i11. | AVO-KAPPA I.O. ¹¹ | 6,50 |
| | Avocado, Gurke, Sesam | |
| i12. | INDIAN I.O. ¹¹ | 6,80 |
| | Shiitake, Gurke, Avocado, Sesam | |



Special Rolls

Es werden jeweils 8 Stück serviert,
auf Wunsch mit Frischkäse:

- | | | |
|-----|---|-------|
| S1. | CALI ROLL ^{2,11,Srm} | 12,50 |
| | Surimi, Ebi, Gurke, umhüllt mit Avocado und Sesam | |
| S2. | GOLDEN SALMON ROLL ^{4,2,Tbk} | 14,50 |
| | mit Lachs, Avocado, Ebi, Gurke, umhüllt mit Flugfischrogen | |
| S3. | LACHS ON FIRE ^{2,4,11} | 15,50 |
| | gefüllt mit gekochten Garnelen, Gurke, Avocado, umhüllt mit flambiertem Lachsmantel, Lauch, serviert mit Cocktail-Soße, Sesam | |
| S4. | BURNING TUNA ^{4,Tbk,11,6} | 16,00 |
| | gefüllt mit Gurke, Paprika, umhüllt mit leicht gegrilltem Thunfisch, Flugfischrogen, Lauch, Sesam, serviert mit Unagi-Soße | |
| S5. | DRAGON ROLL ^{1,2,3,4,11,6} | 17,50 |
| | gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke, Mango, umhüllt mit Lachs, Aal, Sesam, serviert mit Unagi-Soße | |
| S6. | SUNNY ROLL ^{4,Srm,Msg} | 13,50 |
| | gefüllt mit Gurke, Avocado, Lachs, Surimi, umhüllt mit Masago | |
| S7. | MR. LÉ ROLL ^{4,2,1,3} | 17,50 |
| | außen mit gegrilltem Aal, gekochten Garnelen, gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke und Paprika, serviert mit Cocktail-Soße | |
| S8. | DRAGON TAIL ^{1,2,3,4,6,7,11} | 16,00 |
| | Black Tiger Tempura, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs, serviert mit Unagi-Soße, Sesam | |
| S9. | BURNING HOTATAS ^{1,3,4,6,11,14} | 16,50 |
| | Black Tiger Tempura, Avocado, Mango, bedeckt mit flambiertem Jakobsmuschel, serviert mit Unagi-Soße, Sesam | |



Sashimi

- | | | |
|------|---|-------|
| SA1. | SALMON SASHIMI ⁴ | 14,00 |
| | 7 Scheiben Lachs mit Reis | |
| SA2. | MAGURO SASHIMI ⁴ | 16,50 |
| | 7 Scheiben Thunfisch mit Reis | |
| SA3. | GEGRILLTER THUNFISCH ^{1,4,1,6,11} | 18,00 |
| | 7 Scheiben gegrillter Thunfisch (halbroh), serviert mit Unagi-Soße, Sesam | |
| SA4. | MR. LÉ SASHIMI ^{4,4e,11} | 20,00 |
| | 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Butterfisch mit grünem Seetang, Reis und Sesam | |

Extras

- | | |
|---------------------------|------|
| Ingwer | 1,00 |
| Soja-Soße ^{1,6} | 0,50 |
| Cocktails-Soße | 1,00 |
| Unagi-Soße ^{1,6} | 1,00 |
| Spezial-Soße | 1,00 |
| Reis | 2,00 |

Tempura Rolls

Es werden jeweils 10 Stück serviert,
auf Wunsch mit Frischkäse ^{1,2,7}

- | | | |
|-----|--|-------|
| T1. | CRUNCHY CHICKEN ¹¹ | 12,00 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit marinierten Hähnchenspießen, knackiger Gurke, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T2. | MR. LÉ CRUNCHY ^{2,Srm,11} | 13,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit Garnelen, Surimi, Gurke, Avocado, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T3. | FRIED SALMON ^{4,11} | 14,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T4. | CRUNCHY TUNA ^{4,11} | 16,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Avocado, Gurke, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T5. | FRIED VEGETABLES ¹¹ | 11,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T6. | CRUNCHY OCEAN ^{1,2,4,6,11,Srm} | 16,50 |
| | Große warme knusprige Rolle gefüllt mit Surimi, Ebi, gegrillter Aal, Gemüse, serviert mit der Unagi-Soße, Sesam | |





Menüs

MN1. VEGAN MENÜ 1 ¹¹	11,50	MN8. FRIENDSHIP ^{1,2,3,4,6,4a,Srm}	18,00
• 8 Kappa Maki		• 1 Sake Nigiri	
• 8 Avocado Maki		• 1 Tamago Nigiri	
• 8 Avo-Kappa I.O		• 1 Tuna Nigiri	
MN2. VEGAN MENÜ 2 ^{3,11}	13,50	• 1 Surimi Nigiri	
• 8 Avocado Maki		• 1 Ebi Nigiri	
• Indian I.O		• 1 Unagi (Aal) Nigiri	
• 1 Tamago Nigiri		• 1 Butterfisch Nigiri	
• 1 Inari Nigiri		MN9. MR. LÊ SET ^{4,2,11,Tbk}	22,50
MN3. VEGETARIAN SET ^{3,11}	18,50	• 4 Fried Salmon	
• 8 Kappa Maki		• 4 Dragon Tail	
• 8 Avocado I.O		• 2 Ebi Nigiri	
• 1 Tamago Nigiri		• 8 Tekka Maki	
• 1 Shiitake Nigiri		MN10. GEMISCHTE SUSHI PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11}	39,00
• 4 Fried Vegetables		für zwei Personen	
MN4. SALMON SET ^{4,Tbk,11}	13,50	• 16 Maki Mix	
• 8 Sake Maki		• 4 Nigiri Mix	
• 2 Sake Nigiri		• 8 Stk. Golden Salmon,	
• 4 Lachs I.O		• 8 gebackene Rollen mit Lachs und Avocado,	
MN5. SAKE MENÜ ^{1,4,11,Tbk}	15,50	serviert mit der Spezialsoße, Sesam	
• 8 Sake Avocado Maki		MN11. GEMISCHTE SUSHI PLATTE ^{1,2,3,4,11,Tbk}	58,00
• 2 Sake Nigiri		für drei Personen	
• 4 Crunchy Sake		• 32 Maki Mix	
MN6. DRAGON MENÜ ^{1,2,3,Tbk}	16,00	• 6 Nigiri Mix	
• 8 Ebi Maki		• 16 Inside Out Mix	
• 8 Ebi Crispy I.O		• 8 gebackene Rollen mit Lachs und Avocado,	
• 2 Ebi Nigiri		serviert mit der Spezialsoße, Sesam	
MN7. YOU & ME ^{4,11,Tbk}	17,50	MN12. GEMISCHTE SUSHI PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11,Tbk}	75,00
• 2 Sake Nigiri		für vier Personen	
• 2 Tuna Nigiri		• 32 Maki Mix • 8 Nigiri Mix • 16 Inside Out Mix,	
• 4 Sake Maki		• 8 gebackene Rollen mit Lachs, Avocado	
• 4 Tekka Maki		• 8 gebackene Rollen mit marinierten Hähnchenspießen,	
• 4 Lachs I.O		knackiger Gurke, serviert mit der Spezialsoße, Sesam	





Getränke



Softdrinks

	0,2l	0,4l
COLA ^{Ko,F,S} / COLA LIGHT ^{F,Ko,S,Su}	2,90	4,00
SPRITE ^{S,Su} / FANTA ^{A,F,S,St,Sr}	2,90	4,00
SPEZI ^{F,Ko,S,St,Sr}	2,90	4,00
GINGER ALE ^{F,S}	Fl. 0,2l	3,00
BITTER LEMON ^{A,Ch,S}	Fl. 0,2l	3,00
TONIC WATER ^{Ch}	Fl. 0,2l	3,00
GEROLSTEINER NATURELL	Fl. 0,25l	2,70
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,25l	2,70
GEROLSTEINER NATURELL	Fl. 0,75l	6,50
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,75l	6,50

Säfte

	0,2l	0,4l
APFELSAFT	3,00	4,20
ORANGENSAFT	3,00	4,20
MANGOSAFT NEKTAR	3,20	4,50
LYCHEESAFT NEKTAR	3,20	4,50
PASSIONSFRUCHT	3,20	4,50
APFELSAFT SCHORLE	3,00	4,20
MANGOSAFT SCHORLE	3,20	4,50
LYCHEESAFT SCHORLE	3,20	4,50

Heisser Tee

Im Kännchen	
JAPANISCHER GRÜNER TEE	4,50
Grüner Tee mit Zucker oder Honig	
JASMIN TEE	4,50
Grüner Tee mit Jasminblüten, mit Zucker oder Honig	
ORANGEN INGWER TEE	4,50
Frischer Ingwer, Minze, Orange und Honig	
OOLONG-TEE	4,50
Oolong-Tee, frische Orange, Goji-Beeren und Honig	

Kaffee

KAFFEE CREME ^{7,Ko}	2,50
ESPRESSO ^{Ko}	2,40
DOPPELTER ESPRESSO ^{Ko}	3,50
VIETNAMESISCHER MOKKA ^{7,Ko} (warm serviert)	3,90
Traditioneller vietnamesischer Filterkaffee, zubereitet mit Kondensmilch oder Rohrzucker	
MOKKA ON ICE ^{7,Ko} (kalt serviert)	4,90
Aromatischer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis	



Hausgemachte Getränke

	0,4l
LIMETTENSAFT - ĐÁ CHANH	5,50
Frisch gepresste Limetten, Minze, Rohrzuckersirup und Eis	
MARACUJA - CHANH LEO	5,50
Frische Maracuja, Rohrzuckersirup und Eis	
PFIRSICH-ZITRONENGRAS-EISTEE	6,00
Trà Đào Cam Sả	
Hausgemachter Pfirsich-Eistee mit frischer Orange, Zitronengras und Eis	
WHITE BLOSSOM	5,50
Eistee aus grünem Tee, Chia-Samen, Holundersirup und Limetten	
ROSEN EISTEE - TRÀ VÀI HOA HỒNG	6,00
Rosentee mit Litschi und getrockneten Rosenblüten-Knospen	
MANGO LASSI⁷	5,50
Naturjoghurt, reife Mangos, Milch, Kondensmilch	
AVOCADO LASSI⁷	5,50
Naturjoghurt, reife Avocado, Milch, Kondensmilch	
ERDBEER LASSI⁷	5,50
Naturjoghurt, Erdbeere, Erdbeersirup, Milch, Kondensmilch	



Longdrinks

CAMPARI ORANGE^F	6,80
Campari, Orangensaft, Orangenscheiben	
APEROL SPRITZ¹²	7,50
Aperol, Soda, Prosecco, Orangenscheiben, Eis	
HUGO¹²	7,50
Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limetten, Eis	
MOSCOW MULE^{F,S}	7,50
Wodka, Ginger Bier, Limettensaft, Gurke, Eis	
CUBA LIBRE^{Ko,F,S}	7,20
Havana Rum, Cola, Limettensaft, Eis	



Cocktails

MOJITO	7,20
Weißer Rum, Rohrzucker, Soda, Minze, Limetten, Eis	
PINK CINDERELLA^F	7,20
D. Rum, Guavensaft, Erdbeersirup, Limettensaft und frische Minze	
SEX ON THE BEACH	8,20
Wodka, Orangensaft, Zitronensaft, Pfirsichlikör, Cranberrysaft	
LYCHEE ON ICE⁷	7,20
Nep Moi, Kokosmilch, Milch, Lycheenektar	
CREAMY BLOSSOM⁷	7,20
Weisser Rum, Kokosmilch, Milch, Guavensaft	
MAITAI	8,90
Havana Rum, Barcardi, Pampero, Pascas, Ananas, Limetten, Eis	
TEQUILA SUNRISE	8,00
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup	

Cocktails Alkoholfrei

MOSKITO^{F,S}	7,00
Ginger Ale, Brauner Zucker, Minze und Limetten	
CUBA LIBRE^{F,Ko,S}	7,00
Alkoholfreier Rum, Cola, Limetten	
SAFE SEX ON THE BEACH^F	7,50
Orangensaft, Zitronensaft, Pfirsichsaft, Cranberrysaft, Ananassaft, Grenadinesirup	

Biere

BIER VOM FASS		
BITBURGER^{1b}	0,3l	3,50
BITBURGER^{1b}	0,5l	4,90
RADLER^{1b,S,Sr}	0,3l	3,00
RADLER^{1b,S,Sr}	0,5l	4,50
FLASCHENBIERE		
KÖSTRITZER SCHWARZBIER^{1b}	0,33l	3,20
SAIGON^{1b} Vietnamesisches Bier	0,33l	4,50
ASAHI^{1b} Japanisches Bier	0,33l	4,50
BITBURGER ALKOHOLFREI^{1b}	0,33l	3,20
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALK.FREI¹	0,5l	4,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN NATURTRÜB¹	0,5l	4,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN DUNKEL¹	0,5l	4,50



Weißweine

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l
CHARDONNAY ¹²	5,50	25,00
WEISSBURGUNDER ¹²	5,50	25,00
SAUVIGNON BLANC ¹²	6,00	26,00
GRAUER BURGUNDER ¹²	6,00	26,00

Roséweine

ROSÉWEIN ¹²	5,50	25,00
------------------------	------	-------

Rotweine

SHIRAZ ¹²	6,00	26,00
PRIMITIVO ¹²	6,00	26,00
CARBENET SAUVIGNON ¹²	6,00	26,00

Weinschorle

WEISS ¹²	5,50
ROT ¹²	5,50
ROSÉ ¹²	5,50



Vielen Dank
für Ihren Besuch!

Sekt

PROSECCO ¹²	0,1l	3,50
PROSECCO ¹²	0,2l	6,50
PFLAUMENWEIN ¹²	0,1l	5,00
PFLAUMENWEIN ¹²	0,2l	7,50
SAKE ¹² warm oder natur serviert	0,2l	7,00

Shots

	0,2cl
NẾP MỚI (Vietnamesischer Reisschnaps)	3,00
CHU YEH CHING CHIEW (Chinesischer Reisschnaps)	3,00
WODKA ABSOLUT	3,50
GIN	3,50
TEQUILA	3,50
JÄGERMEISTER	3,00
HAVANA CLUB RUM	4,00
RAMAZZOTTI AMARO	4,00



ALLERGENE

1	Enthält Weizengluten	10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
1b	Enthält Gerstengluten	11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	12	Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse	13	Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse	14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse
4b	Enthält Fischsoße		
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	4a	Wir empfehlen, Butterfisch nur in gemäßigten Mengen zu verzehren. Bei empfindlichen Menschen kann es sonst zu Krämpfen, Durchfall, Kopfschmerzen und Erbrechen kommen.
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse		
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)		
8	Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse		
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse		

ZUSATZSTOFFE

A	Antioxidationsmittel (Antioxidans)
Ch	Chinin
F	Farbstoff - Lebensmittelfarben
Fh	Feuchthaltemittel
Gv	Geschmacksverstärker
K	Konservierungsmittel
Ko	Koffein
S	Säure, Säuerungsmittel
St	Stabilisator
Su	Süßungsmittel
V	Verdickungsmittel

Srm: Surimi enthält Krebsfleischimitat aus Fischmuscchleiweiß sowie weizenstärke (Gluten), Farbstoff und Sojaeiweiß
Tbk: Tobiko / Masago enthält 1,4,6,F

Alle Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Abbildungen ähnlich.

