



Phở'

ASIA FUSION & SUSHI



Herzlich Willkommen

*Genießen Sie bei uns die leichte, bekömmliche und gesunde Küche
Vietnams sowie unsere Sushi-Spezials.*

*Unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten, mit vielen Kräutern,
fettarm und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.*

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Welcome!

*Come enjoy our light, wholesome, and healthy Vietnamese cuisine,
as well as our sushi specialties.*

*Our dishes are prepared using fresh ingredients, plenty of herbs,
and are low in fat and free of flavor enhancers.*

We hope you enjoy your meal!



PHO - ASIA FUSION & SUSHI

Wilsnacker Str. 22, 10559 Berlin

TELEFON

030 - 492 003 83

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – Fr.: 11.00 – 22.00 Uhr

Samstag: 12.00 – 22.00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

www.phorestaurant.de

PHO - ASIA FUSION & SUSHI

Wilsnacker Str. 22, 10559 Berlin

PHONE

030 - 492 003 83

OPENING HOURS

Mon – Fri: 11.00 a.m. – 10.00 p.m.

Sat: 12.00 p.m. – 10.00 p.m.

Sun: Closed

www.phorestaurant.de

ASIAN FUSION TAPAS

- 1 **SOMMERROLLEN** ^{E,K}
 2 vietnamesische Sommerrollen in Reispapier
 eingerollt mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen und
 Dressing.
*2 Vietnamese summer rolls wrapped in rice paper
 with rice noodles, lettuce, peanuts, and dressing.*
- a. **Tofu** / Tofu  4,90
 b. **Hühnchen** / Chicken 5,50
 c. **Garnelen** ^B / Shrimp 5,90
- 2 **CRISPY GYOZA** ^{A,F}  4,90
 3 vegetarische Gemüse-Teigtaschen gebacken,
 auf frischem Salat und Süß-Chili-Sauce.
*3 baked vegetarian vegetable dumplings, served on
 a bed of fresh salad with sweet chili sauce.*



- 3 **NEM CHAY** ^A  4,50
 6 vegetarische Mini-Frühlingsrollen in
 Teigblättern mit Gemüse und dazu
 Süß-Chili-Sauce.
6 vegetarian spring rolls with sweet and chili sauce.
- 4 **NEM TÔM** ^{A,B} 5,90
 3 knusprige Frühlingsrollen mit einer
 Garnelenfüllung und leichtem
 süß-scharfem Dip.
*3 crispy spring rolls with a prawn filling and a light
 sweet and spicy dip.*
- 5 **NEM HÀ NỘI** ^{A,C,K} 5,90
 Gebackene Frühlingsrollen in Reispapier
 eingerollt, mit Hühnerfleisch, Gemüse,
 Glasnudeln, Morcheln und einer Chili-Limetten-
 Dressing.
*Baked spring rolls in rice paper rolled with chicken,
 vegetables, glass noodles and morels and chili lime
 dressing.*



6



7



8

ASIAN FUSION TAPAS

- 6 WAN TAN CHIÊN** ^{A,K} 5,50
5 frisch gebackene Wan Tan-Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß- Chili-Sauce.
5 freshly baked Wan Tan dumplings with chicken and vegetables, served with sweet and chili sauce.

- 7 TÔM XIÊN** ^{B,K} 6,50
2 gegrillte Garnelenspieße mit Sesam, dazu frischer Salat und leicht süß-scharfem Dip.
2 grilled shrimp skewers with sesame, fresh salad, and light sweet and spicy dip.

- 8 YAKITORI** ^F 5,90
3 japanische Hühnerspieße auf frischem Salat und Teriyaki-Sauce, abgeschmeckt mit Sesamkörnern.
3 Japanese chicken skewers on fresh salad and teriyaki sauce, seasoned with sesame.

- 9 SWEET POTATOES FRIES** ^{A,G}  5,50
Frittierte Süßkartoffelstreifen, serviert mit cremigem Mayo Dip.
Sweet potatoes fries served with a creamy mayo dip.

- 10 VỊT HOISIN** ^{A,K} 6,50
Knusprige Ente mit frischem Salat und hausgemachter Hoisin-Sauce dazu fein gehackte Erdnüsse.
Crispy duck with salad, peanuts, and homemade hoisin sauce.

- 11 SATE SPIESSE** ¹ 5,90
Gegrillte, würzige Hühnerspieße auf frischem Salat und cremiger Erdnusssauce.
Grilled spicy chicken skewers on fresh salad and creamy peanut sauce.



9



10



11



12



13



14



15

ASIAN FUSION TAPAS

12 **TERIYAKI TOFU**^F 5,90

Knuspriges Tofu-Tempura in einer Teriyaki-Sauce, abgeschmeckt mit Sesam, Lauch und Seetangsalat.

Crispy tofu tempura in teriyaki sauce, seasoned with sesame seeds, leeks, and seaweed salad.

13 **AVOCADO TEMPURA**^{A,B} 5,90

Avocado umhüllt mit einem knusprigen Mantel, serviert mit einem leicht scharfen Cocktail-Dip.

Avocado wrapped in a crispy coating, served with a light spicy cocktail dip.

14 **GRILLED SALMON**^B 7,90

Gegrillter Lachs mit roter Curry-Kokos-Sauce, abgeschmeckt mit Erdnüssen.

Grilled salmon with red curry-coconut sauce, garnished with peanuts.

15 **CRISPY CALAMARI**^B 5,90

Knusprige Tintenfische mit einer leicht scharfen Basil Sauce.

Crispy calamari with a slightly spicy basil sauce.

16 **AVOCADO SALMON TATAR**^{D,K} 6,90

Avocado mit pikanten, rohen Lachswürfeln, Lauchzwiebeln und Sesam.

Avocado with spicy, raw salmon cubes, spring onions and sesame seeds.

17 **SALMON AVOCADO SANDWICH**^{D,G,K} 6,90

Lachs Avocado Sandwich mit Gurke und Frischkäse.

Salmon avocado sandwich with cucumber and cream cheese.

18 **CRISPY SALMON SANDWICH**^{A,D,G,K} 7,90

Lachs Avocado Sandwich Tempura mit Frischkäse.

Salmon avocado sandwich tempura with cream cheese.



16



17



18



GEDÄMPFTE TAPAS *Steamed Tapas*

20 **EDAMAME**  4,90

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz.

Steamed Japanese soybeans with sea salt.

21 **EDAMAME MISO**  5,50

Gedämpfte Edamame mit Miso-Sauce.

Steamed edamame with miso sauce.

22 **HA CAO TÔM** ^{A,B,F,K} 5,90

5 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung serviert mit Sesam-Sojasauce.

5 steamed dumplings filled with shrimp, served with sesame soy sauce.

23 **HOT DUMPLING** ^{A,B} 5,90

5 hausgemachte, gedämpfte Wan-Tans mit Hähnchen- und Garnelenfüllung mit Soja- Chili-Öl-Dip.

5 homemade, steamed wontons with chicken and prawn filling with soy-chili oil dip.

24 **GYOZA** ^{A,F,K} 5,90

5 gedämpfte Hähnchenteigtaschen mit geröstetem Sesam und Sojasauce.

5 steamed chicken dumplings with toasted sesame seeds and soy sauce.

25 **BAO BUNS** ^{A,K}

Gedämpfte Hefebrötchen serviert mit Saisonsalat, Mango, Gurke, geröstetem Sesam und cremiger Basilikum Sauce.

Wahlweise mit:

Steamed yeast bread served with salad, mango, cucumber, roasted sesame, and a basil sauce. Selectable with:

a. **Tofu Tempura**  5,90

b. **Chicken Tempura** 6,50

c. **Bulgogi Beef** 6,50

d. **Ebi Tempura** 6,50





30



32

SALATE *Salads*

30 **SEETANG SALAT**^K  4,90

Japanische Seealgen, Sesam, verfeinert mit hausgemachtem Dressing.

Japanese seaweed and sesame seeds, dressed with a homemade dressing.

31 **CAI MUOI SALAT**^{E,K}   4,90

Hausgemachter Sauerkrautsalat mit Sesam und Erdnüssen.

Homemade coleslaw with sesame seeds and peanuts.

32 **MANGO SALAT**^{B,E,K}
Frische Mangostreifen mit buntem Salat, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachtem Dressing.

Fresh mango strips with mixed salad, cilantro, peanuts, caramelized onions, and homemade dressing.

33 **GLASNUDELSALAT**^{E,K}
Frische Glasnudeln, Salat und Kräutern, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Soja-Limetten-Dressing.
Fresh glass noodles, salad and herbs, seasoned with peanuts, caramelized onions, and a soy-lime dressing.

32 & 33 AUF WUNSCH MIT

32 & 33 ON REQUEST WITH

a. **Tofu** / Tofu  5,50

b. **Hühnerfleisch** / Chicken 5,90

c. **Rindfleisch** / Beef 6,50

d. **Garnelen** / Prawns 6,50

SUPPEN *Soups*

40 **MISO SUPPE** ^F 4,50

Feine Sojabohnenbrühe mit Tofu, Seetang und Lauch.

Fine soy beans paste with tofu, seaweed, and spring onions.

41 **LEMONGRASS SUPPE**

Deftige Suppe mit frischer Ananas, Zitronengras, Limettenblättern, Cherrytomaten und Kräutern.

A hearty soup with fresh pineapple, lemongrass, lime leaves, cherry tomatoes, and herbs.

a. **Garnelen** ^B / Shrimp 5,90

b. **Lachs** ^D / Salmon 5,90

42 **KOKOS-SUPPE** 5,90

Pikante Kokos-Suppe mit Champignons, Cherrytomaten, Limettenblättern, Zitronengras und Kräutern.

Spicy coconut soup with mushrooms, cherry tomatoes, lime leaves, lemongrass, and herbs.

a. **Tofu** / Tofu  4,90

b. **Hühnerfleisch** / Chicken 5,50

c. **Garnelen** ^B / Shrimp 5,90

43 **WAN TAN SUPPE** ^{A, K} 5,90

Kräftige Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse und Kräutern.

Strong chicken broth with wan tan dumplings, stuffed with chicken, shrimp, vegetables and herbs.

44 **HOMEMADE SOUP** ^{A, B} 6,50

Kreation des Hauses: Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Wan Tans mit Garnelenfüllung, frischem Gemüse und vietnamesischen Kräutern.

Creation of the house: lemongrass soup with coconut milk, Wan Tan filled with prawns, fresh vegetables, and Vietnamese herbs.

40



42



43





50



51



52

PHỞ HÀ NỘI

Alle Phở-Suppen werden mit Reisbandnudeln, einer Brühe und aromatischen vietnamesischen Kräutern serviert.

All phở soups are served with rice noodles, broth, and aromatic Vietnamese herbs.

50 PHỞ CHAY 🌱

Tofuwürfel und Gemüse

Tofu cubes and vegetables

11,90

54 PHỞ GÀ KOKOS 🌶️

Mit pikanter Kokosbrühe und Hühnerfleisch

With spicy coconut broth and chicken

14,90

51 PHỞ GÀ

Zartes Hähnchenbrustfilet

Tender chicken

12,90

52 PHỞ BÒ

Zart gekochte Rindfleischscheiben

Tenderly cooked beef slices

13,90

53 PHỞ BÒ SPEZIAL

Zartes Rindfleisch kurz angebraten

Tender beef briefly seared

14,90

55 MIẾN TÔM^B 🌶️

Deftige Glasnudelsuppe mit Großgarnelen, Zitronengras, Limettenblättern, Cherrytomaten, frischer Ananas, Champignons und vietnamesischen Kräutern.

Glass noodle soup with savory prawns, lemon grass, lime leaves, tomatoes, fresh pineapple, mushrooms, and Vietnamese herbs.

15,90



53



54



55

NOODLE BOWL



60

60 **BÚN BÒ** ^{E,F}  14,90

Mariniertes Rindfleisch auf Salat, dazu Reisnudeln mit Kräutern, hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Marinated beef on salad, served with rice noodles, herbs, homemade lime-chili dressing, peanuts, and roasted onions.



61

61 **BÚN SA GÀ** ^{E,F,K}  12,90

Gebratenes Hühnerfleisch auf Salat, Reisnudeln, Kräutern, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Chili-Dressing.

Pan-fried chicken served on salad, rice noodles, and herbs, topped with peanuts, roasted onions, and a lime-chili dressing.



62

62 **BÚN GÀ NƯỚNG** ^{E,F,K}  12,90

Mariniertes Hühnerfleisch kurz angebraten mit Chili, Honig, Sesam, auf frischem Salat, Reisnudeln und spezielle, Chili-Limetten-Soja-Dressing, abgeschmeckt mit Sesam, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Marinated chicken quickly stir-fried with chili, honey, and sesame seeds, served on a bed of fresh lettuce and rice noodles with a special chili-lime-soy dressing, seasoned with sesame seeds, peanuts, and roasted onions.



63

63 **PHỞ TRỘN BÒ** ^{E,F,K}  14,90

Reisbandnudeln mit frischem Salat, würzigem Rindfleisch, gebraten in einer Soja-Chili-Limettenauce, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Rice noodles with fresh salad, beef, grilled in soy chili lime sauce, seasoned with Vietnamese herbs, peanuts and roasted onions.



64

64 **MIẾN TRỘN BÒ** ^{E,F,K}  14,90

Glasnudeln mit zart gebratenen Rindfleischscheiben auf Salat, frischen Kräutern und Bulgogi-Sauce, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

Glass noodle with grilled beef, fresh salad, fresh herbs and bulgogi sauce, seasoned with peanuts, sesame, roasted onions.

NOODLE BOWL



65

65 **PAD THAI**^{E, F}



Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Pak Choi, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern.

Stir-fried rice noodles with egg, vegetables, and bok choy, seasoned with peanuts, fried onions, and herbs.



66

66 **YAKI NUDELN**^{E, F}

Gebratene Japanische Yakisoba-Nudeln mit frischem Gemüse und Kräutern.

Stir-fried Japanese yakisoba noodles with fresh vegetables and herbs.



67

67 **BASIL UDON**^{A, F}



Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse, pikanter Curry-Chili-Sauce und Kräutern.

Stir-fried udon noodles with vegetables, a spicy curry-chili sauce, and herbs.

65 - 67 AUF WUNSCH MIT

65 - 67 ON REQUEST WITH

- | | | |
|--|---|-------|
| a. Tofu / Tofu |  | 11,90 |
| b. Hühnerfleisch / Chicken | | 12,90 |
| c. Rindfleisch / Beef | | 14,90 |
| d. Chicken Filet Tempura ^A | | 15,90 |
| <i>Chicken tempura</i> | | |
| e. Knuspriger Entenbrust ^A | | 16,90 |
| <i>Crispy duck breast</i> | | |
| f. Gegrilltem Chicken | | 16,90 |
| <i>Grilled chicken</i> | | |
| g. Gegrilltem Lachs ^D | | 17,90 |
| <i>Grilled salmon</i> | | |



RICE BOWL

Alle Gerichte werden mit Reis, frischem Salat, Edamame, Mais und roten Bohnen serviert.

All dishes are served with rice, fresh salad, edamame, corn, and red beans.

80 GRILLED CHICKEN YELLOW RICE^K 16,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf würzigem gelben Reis mit gedämpftem Gemüse, Zwiebeln, Krautsalat und Edamame in einer hausgemachten und pikanten Sauce, abgeschmeckt mit Sesam und Röstzwiebeln.

Grilled chicken breast fillet served over spicy yellow rice with steamed vegetables, onions, coleslaw, and edamame in a homemade, savory sauce, seasoned with sesame seeds and fried onions.



81 DUCK FRIED RICE^{A,D,C} 17,90

Knusprige Ente auf gebratenem Eierreis mit Curry, Chili, Knoblauch und Gemüse, abgeschmeckt mit Kräutern und einer Süß-Chili-Sauce.

Crispy duck served over fried egg rice with curry, chili, garlic, and vegetables, seasoned with herbs and a sweet chili sauce.



82 PEANUT TOFU^{A,E} 11,90

Gebratener Tofu in Kokos-Erdnuss-Curry-Sauce und Gemüse.

Fried tofu in coconut-peanut curry sauce with vegetables.



83 TERIYAKI CHICKEN^{E,K} 12,90

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Pak Choi, in einer Teriyaki-Sauce, abgeschmeckt mit Sesam und Erdnüssen.

Pan-fried chicken with vegetables and bok choy in a teriyaki sauce, seasoned with sesame seeds and peanuts.



RICE BOWL

Alle Gerichte werden mit Reis, frischem Salat, Edamame, Mais und roten Bohnen serviert.
All dishes are served with rice, fresh salad, edamame, corn, and red beans.

- 84 **SPICY GARLIC BASIL BEEF^F**  14,90

Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Gemüse, Basilikum und Limettenblättern.

Pan-seared beef with chili, garlic, vegetables, basil, and lime leaves.

- 85 **RED CURRY SHRIMP^{B, E}**  16,90

Gebratene Garnelen mit Gemüse in einer cremigen Rote-Curry-Kokos-Sauce und gerösteten Erdnüssen.

Pan-fried shrimp with vegetables in a creamy red curry coconut sauce and roasted peanuts.

- 86 **KOKOS MANGO TEMPURA^A** 15,90

Chicken Tempura mit frischen Mangostücken, Ananasstücken und Gemüse in einer cremigen Kokos-Mango-Sauce.

Chicken tempura with fresh mango chunks, pineapple chunks, and vegetables in a creamy coconut-mango sauce.

- 87 **SALMON LEMON CURRY^F**  17,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in einer Lemon-Kokos-Sauce.

Grilled salmon fillet with vegetables in a lemon-coconut sauce.

82 – 87 AUF WUNSCH MIT

82 – 87 ON REQUEST WITH

- a. **Tofu** / Tofu  11,90
- b. **Hühnerfleisch** / Chicken 12,90
- c. **Rindfleisch** / Beef 14,90
- d. **Chicken Filet Tempura^A** / Chicken tempura 15,90
- e. **Knuspriger Entenbrust^A** / Crispy duck breast 16,90
- f. **Gegrilltem Chicken** / Grilled chicken 16,90
- g. **Gegrilltem Lachs^D** / Grilled salmon 17,90





B2



B3



B4

POKE BOWL

Reisschale mit Salat, Edamame, Mais, Gurke, Avocado, Cherrytomaten, Seetang und Dressing, abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Sesam.

A bowl of rice topped with salad, edamame, corn, cucumber, avocado, cherry tomatoes, seaweed, and dressing, garnished with green onions and sesame seeds.

B1 BUDDHA TERIYAKI ^{F, K}  12,90
Crispy Tofu-Tempura und Teriyaki-Sauce.
Crispy tofu tempura with teriyaki sauce.

B2 KATSU CHICKEN BOWL ^{A, K} 14,90
Crispy Chicken Katsu und Teriyaki-Sauce.
Crispy Chicken Katsu and Teriyaki Sauce.

B3 YAKI SALMON ^{F, K} 14,90
Gebratener Lachs mit Teriyaki-Sauce und Kräutern.
Fried salmon with teriyaki sauce and herbs.

B4 SPICY SALMON POKE BOWL ^{D, K}  15,90
Rohe und scharfe Lachswürfel.
Raw and spicy salmon cubes.

B5 SPICY TUNA POKE BOWL ^{D, K}  16,90
Roher und scharfer Thunfisch-Tartar.
Raw and spicy tuna tartare.

B6 SAKE YAKI ^{D, K} 17,90
Leicht flambiertes Lachsfilet.
Lightly flambéed salmon fillet.

B7 MAGURO YAKI DON ^{D, K} 18,90
Leicht flambiertes Thunfischfilet.
Lightly flambéed tuna fillet.



B5



B6



B7

VEGANE GERICHTE *Vegan Dish*



90

90 **BUN TOFU** ^{F,K,H}    11,90

Mit Chili und Zitronengras gegrillter Tofu auf Reisfadennudeln und buntem Salat in leicht scharfem Soja-Limetten-Dressing, abgeschmeckt mit Sesamkörnern, Koriander und Erdnüssen.

Grilled tofu tossed in a wok with chili and lemongrass on rice noodles and colorful salad in a slightly spicy soy lime dressing, seasoned with sesame seeds, coriander, and peanuts.



91

91 **MIEN TRON VEGAN CHICKEN** ^{E,K,H}    12,90

Glasnudel-Bowl mit mariniertem veganem Chicken, gebraten auf buntem Salat und Bulgogisauce, abgeschmeckt mit Sesamkörnern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern.

Glass noodle bowl with marinated vegan chicken, stir-fried with mixed salad and bulgogi sauce, topped with sesame seeds, peanuts, caramelized onions, and herbs.



92

92 **MISO UDON** ^{C,F} Gebratene Udon-Nudeln   mit Gemüse in einer cremigen Miso-Soja-Sauce.

Stir-fried udon noodles with vegetables in a creamy miso-soy sauce.



93

93 **GREEN VITA BOWL** ^E   Gebratenes Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Sauce, dazu Mais, Cherrytomaten, rote Bohnen, Edamame und Salat, serviert mit schwarzem Naturreis.

Sautéed vegetables in a creamy peanut-coconut sauce, served with corn, cherry tomatoes, red beans, edamame, and salad, accompanied by brown rice.



94

94 **VEGANUARY** ^{C,F}   Schwarzer Naturreis mit gebratenem Gemüse in einer pikanten Chili-Knoblauch-Sauce und frischem Salat.
Black, brown rice with sautéed vegetables in a spicy chili-garlic sauce and fresh salad.

92 – 94 AUF WUNSCH MIT
92 – 94 ON REQUEST WITH

- | | |
|--|-------|
| a. Tempura Tofu / Tempura Tofu | 12,90 |
| b. Veganes Hähnchen / Vegan Chicken | 13,90 |
| c. Vegane Ente / Vegan Duck | 15,90 |

SUSHI SET

- SET 1** • 2 Stk. Sake Nigiri^{D,K} 12,90
• 6 Stk. Sake Maki
• 8 Stk. Sake I.O



- SET 2** • 2 Stk. Nigiri^D 13,90
• 6 Stk. Avocado Maki
• 4 Stk. California I.O
• 8 Stk. Tempura Sake Maki



- SET 3** • 6 Stk. Kappa Maki^K 13,90
• 6 Stk. Avocado Roll
• 8 Stk. Avocado I.O



- SET 4** • 2 Stk. Nigiri^{A, C, K} 15,90
• 6 Stk. Avocado Maki
• 6 Stk. Kappa Maki
• 6 Stk. Tempura Veggie Futomaki



- SET 5** • 6 Stk. Sake Maki Tempura^{D,K} 13,90
• 6 Stk. Avocado Maki
• 6 Stk. Tekka Maki



SUSHI SET

- SET 6** • 6 Stk. Avocado Maki ^{D, K} 14,90
 • 6 Stk. Kappa Maki
 • 6 Stk. Sake Maki
 • 6 Stk. Tekka Maki



- SET 7** (für 2 Personen) ^{A, B, D, K} 27,90
 • 4 Stk. Nigiri
 • 6 Stk. Avocado Maki
 • 6 Stk. Kappa Maki
 • 8 Stk. Hawaii Roll
 • 6 Stk. Tempura Sake Futomaki



- SET 8** (für 3 Personen) ^{A, B, D, K} 39,90
 • Seetangsalat
 • 6 Stk. Nigiri
 • 6 Stk. Sake Maki
 • 6 Stk. Tekka Maki
 • 6 Stk. Cali Maki
 • 8 Stk. Sake I.O
 • 6 Stk. Tempura Veggie Futomaki



- SET 9** (für 4 Personen) ^{A, B, D, K} 59,90
 • Seetangsalat
 • Gedämpfte Edamame mit Meersalz
 • 4 Stk. Nigiri
 • 6 Stk. Sake Maki • 6 Stk. Tekka Maki
 • 6 Stk. Kappa Maki • 6 Stk. Avo Maki
 • 8 Stk. Hawaii Roll • 8 Stk. Veggie I.O
 • 8 Stk. Tempura Veggie Maki
 • 6 Stk. Tempura Sake Futomaki



NIGIRI

(2 Stk.) / (2 pcs.)

601 **SAKE**^{D, J} 4,50
Lachs / Salmon



602 **MAGURO**^{D, J} 4,90
Thunfisch / Tuna



603 **EBI**^{B, J} 4,50
Garnelen / Shrimp



604 **UNAGI**^{D, K, J} 4,90
Flussaal / River eel



605 **ABURI SAKE**^{D, K, J} 5,90
Flambierter Lachs
Flambéed salmon



606 **ABURI TUNA**^{D, K, J} 6,50
Flambierter Thunfisch
Flambéed tuna



607 **AVOCADO**^{K, J} 4,50
Avocado / Avocado



608 **TAMAGO**^{K, J} 4,50
Japanisches Omelett / Japanese omelet





621



622



623



626



629



630

MAKI

(6 Stk.) / (6 pcs.)

621 **SAKE MAKI**^{D, J} 4,50
Lachs / Salmon

622 **SAKE AVOCADO MAKI**^{D, J} 4,90
Lachs und Avocado
Salmon and Avocado

623 **TEKKA MAKI**^{D, J} 5,50
Thunfisch / Tuna

624 **SPICY TEKKA MAKI**^{D, J} 5,50 
Chili, Thunfisch und Lauchzwiebeln
Chili, tuna and green onions

625 **TORI MAKI**^{G, J} 5,50
Tempura Chicken und Frischkäse
Tempura Chicken and Cream Cheese

626 **UNAGI MAKI**^{D, K, J} 5,90
Gegrillter Flusssaal / Grilled river eel

627 **EBI AVOCADO MAKI**^{D, J} 5,50
Garnelen und Avocado
Shrimp and Avocado

628 **CALIFORNIA MAKI**^{D, K, J} 4,50
Surimi und Avocado
Surimi and Avocado

629 **AVOCADO MAKI**^K  4,50
Avocado und Sesam
Avocado and sesame

630 **KAPPA MAKI**^K  4,50
Gurke und Sesam
Cucumber and sesame

631 **TAMAGO MAKI**^K  4,50
Japanisches Omelett und Sesam
Japanese omlete and sesame



INSIDE OUT ROLLS

Je Rolle 8 Stk. Mit Sesam und Tobiko

8 pieces per roll, with sesame seeds and tobiko

721 **SAKE I.O.** ^{D, K, J} 7,90

Lachs und Avocado / Salmon and Avocado

722 **TEKKA I.O.** ^{D, K, J} 8,90

Thunfisch und Gurke / Tuna and cucumber

723 **SPICY TEKKA I.O.** ^{D, K}  8,90

Thunfisch, Chili, Avocado, Gurke
und Lauch

Tuna, chili, avocado, cucumber, and leek

724 **EBI I.O.** ^{B, G, K} 8,90

Garnelen, Avocado und Gurke

Shrimp, Avocado, and cucumber

725 **TORI I.O.** ^{G, K} 8,90

Tempura Chicken, Avocado, Frischkäse
und Gurke

Tempura chicken, avocado, cream cheese,
and cucumber

726 **UNAGI I.O.** ^{D, K, J} 8,90

Gegrillter Aal, Avocado und Gurke

Grilled eel, avocado, and cucumber

727 **TEMPURA EBI I.O.** ^{D, K, J} 8,90

Garnelen Tempura, Avocado und Gurke

Shrimp Tempura, avocado, and cucumber

728 **CALIFORNIA I.O.** ^{B, K, J} 7,90

Surimi, Avocado und Gurke

Surimi, avocado, and cucumber

729 **VEGGIE I.O.** ^{G, K}  7,90

Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam

Avocado, cucumber, cream cheese, and
sesame seeds

730 **AVOCADO TEMPURA I.O.** ^{A, G, K}  7,90

Avocado Tempura, Frischkäse,
Gurke und Sesam

Avocado Tempura, cucumber, cream cheese,
and sesame seeds

731 **TAMAGO I.O.** ^{K, C}  7,90

Japanisches Omelett, Avocado, Gurke
und Sesam

Japanese omelet, avocado, cucumber, and
sesame seeds

**821****822****823**

SUSHI SPECIALS

Je Rolle 8 Stk. / 8 pieces per roll

821 HAWAII ROLL ^{D, G, K} 15,90
Gurke, Avo, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs und Spezial-Sauce.
Cucumber, avocado, and cream cheese wrapped in flambéed salmon and served with a special sauce.

822 DRAGON ROLL ^{B, D, K} 15,90
Garnelen Tempura, Gurke, Avo, umwickelt mit gegrilltem Aal und Spezial-Sauce.
Shrimp tempura, cucumber, and avocado wrapped in grilled eel and served with a special sauce.

823 KING ROLL ^{D, G, K} 15,90
Lachs Tempura, Garnelen, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Thunfisch, Lachs und Aal.
Salmon tempura, shrimp, avocado, cream cheese, wrapped in tuna, salmon, and eel.

824 TORI ROLL ^{K, J} 15,90
Chicken Tempura, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit Avocado.
Chicken tempura, cream cheese, avocado, cucumber, wrapped in avocado.

825 SPECIAL ROLL ^{K, J} 15,90
Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit Thunfisch und Lachs.
Ebi tempura, cream cheese, avocado, cucumber, wrapped in tuna and salmon.

826 SALMON ROLL ^{B, D, K} 15,90
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs und Spezial- Sauce.
Salmon, avocado, cucumber, and cream cheese, wrapped in flambéed salmon and served with a special sauce.

827 LOVE TUNA ROLL ^{B, D, K} 15,90
Avocado, Gurke, Thunfisch, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Thunfisch und Spezial-Sauce.
Avocado, cucumber, tuna, cream cheese, wrapped in flambéed tuna and a special sauce.

**824****825****826**

SASHIMI SUSHI

Traditionell roher Fisch mit Salat und Seetangsalat.
Traditional raw fish with salad and seaweed salad.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 851 | SAKE SASHIMI ^{D, K} | 15,90 |
| | Lachs / Salmon | |
| 852 | MAGURO SASHIMI ^{D, K} | 16,90 |
| | Thunfisch / Tuna | |
| 853 | MORIAWASE SASHIMI ^{B, D, K} | 16,90 |
| | Gemischter Fisch / Assorted fish | |



TEMPURA MAKI

Sushi-Rollen gefüllt mit frischen Zutaten, umhüllt mit schmackhaften Flocken, kurz in Öl gebacken, serviert mit Spezial-Sauce (je 8 Stk.).

Sushi rolls filled with fresh ingredients, coated in savory flakes, quickly fried in oil, and served with a special sauce (8 pieces each).

- | | | | | | |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 921 | TEMPURA SAKE MAKI ^{D, G, K} | 5,90 | 924 | TEMPURA CALI MAKI ^{D, G, K} | 5,90 |
| | Lachs / Salmon | | | Surimi und Avocado | |
| | | | | Surimi and Avocado | |
| 922 | TEMPURA TEKKA MAKI ^{D, G, K} | 6,90 | 925 | TEMPURA TORI MAKI ^{G, K} | 5,90 |
| | Thunfisch / Tuna | | | Chicken und Frischkäse | |
| | | | | Chicken and cream cheese | |
| 923 | TEMPURA EBI MAKI ^{D, G, K} | 5,90 | 926 | TEMPURA AVOCADO MAKI ^{G, K} 🌿 | 5,50 |
| | Garnelen / Shrimp | | | Avocado / Avocado | |
| | | | 927 | TEMPURA KAPPA MAKI ^{G, K} 🌿 | 5,50 |
| | | | | Gurke / Gurke | |





951

TEMPURA FUTOMAKI

Je 6 Stk. / 6 pieces each

- 951 **TEMPURA SAKE FUTOMAKI** ^{D, G, K} 7,90
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko und Sesam
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko, and sesame seeds.
- 952 **TEMPURA TEKKA FUTOMAKI** ^{D, G, K} 8,50
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko und Sesam.
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko, and sesame seeds.
- 953 **TEMPURA EBI FUTOMAKI** ^{D, G, K} 8,50
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko und Sesam.
Shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko, and sesame seeds.
- 954 **TEMPURA CALI FUTOMAKI** ^{D, G, K} 7,90
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, and sesame seeds.
- 955 **TEMPURA TORI FUTOMAKI** ^{G, K} 7,90
Chicken, Frischkäse, Avocado und Gurke.
Chicken, cream cheese, avocado, and cucumber.
- 956 **TEMPURA VEGGIE FUTOMAKI** ^{G, K}  7,90
Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse und Sesam.
Avocado, cucumber, bell pepper, cream cheese, and sesame seeds.

DESSERT

D1 **GEBACKENE BANANE**^A 4,50

Mit Honig und Erdnüssen

Baked banana with honey and peanuts



D2 **MOCHI EIS** 4,50

Verschiedene Sorten

Various varieties



D3 **BLACK RICE** 4,90

Schwarzer Klebereis mit Kokos und Kokosstreifen.

Black sticky rice with coconut and coconut strips.

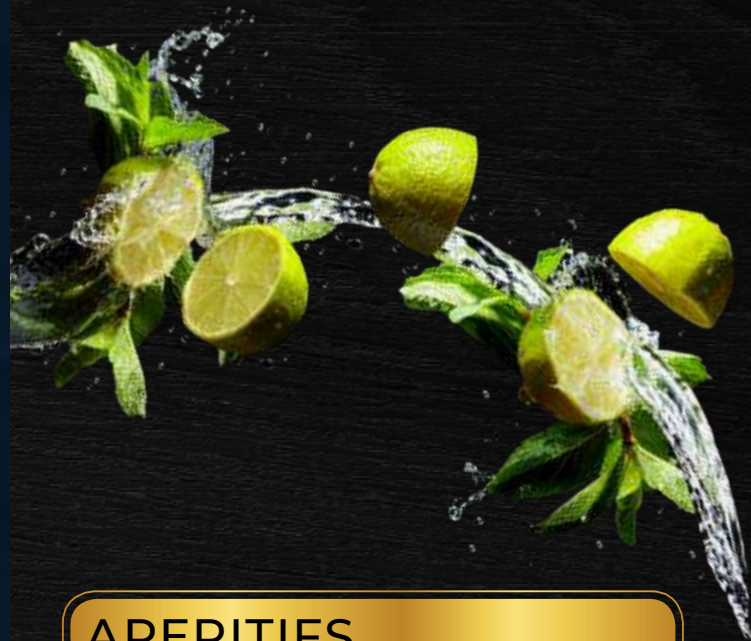


D4 **SESAMBÄLLCHEN**^{A, H} 4,90

Klebereismehl mit süßer, roter Bohnen-Paste und weißem Sesam.

Glutinous rice flour with sweet red bean paste and white sesame seeds.





APERITIFS

- | | | 0,4L |
|------|---|------|
| 201. | HUGO ³
Prosecco, Holunder,
frische Minze und Limetten
<i>Prosecco, elderflower, fresh mint, and lime</i> | 7,50 |
| 202. | APEROL SPRITZ ³
Aperol, Prosecco, Soda und frische Orange
<i>Aperol, prosecco, soda water,
and fresh orange juice</i> | 7,50 |
| 203. | APEROL MARACUJA ³
Aperol, Prosecco und frische
Maracujafrucht
<i>Aperol, prosecco, and fresh passion fruit</i> | 7,50 |
| 205. | LILLETT MARACUJA
Lillett und Maracuja
<i>Lillett and passion fruit</i> | 8,90 |
| 206. | LILLETT WILD BERRY
Lillett und Wild Berry
<i>Lillett and Wild Berry</i> | 8,90 |



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Homemade Drinks

- | | 0,4L | | 0,4L |
|---|------|---|------|
| 251. MANGO LASSI | 5,90 | 256. MINZE-HOLUNDER-EISTEE | 6,50 |
| Mango, Milch, Mangosaft, Joghurt | | Frische Minze, Limetten, Apfelsaft, | |
| <i>Mango, milk, mango juice, yogurt</i> | | Holunder, Jasmin tee | |
| | | <i>Fresh mint, limes, apple juice,</i> | |
| 252. LIMETTEN-LIMONADE | 5,90 | <i>elderflower, jasmine tea</i> | |
| Frische Limetten, | | 257. STRAWBERRY ICE TEA | 6,50 |
| brauner Zucker und Soda | | Erdbeeren, Minze, Limetten und | |
| <i>Fresh limes, brown sugar, and soda</i> | | Jasmin tee | |
| 253. INGWER-LIMONADE | 6,50 | <i>Strawberries, mint, limes, and jasmine tea</i> | |
| Frischer Ingwer, Limetten und Soda | | 258. LAVENDEL DREAM | 6,50 |
| <i>Fresh ginger, limes, and soda</i> | | Lavendel, Limetten, Chia | |
| 254. YUZU LIMONADE | 6,50 | und Soda auf Eis | |
| Koreanischer Zitronentee | | <i>Lavender, lime, chia, and soda on ice</i> | |
| mit Aloe Vera und Soda | | 259. PASSION DREAM | 6,50 |
| <i>Korean lemon tea with aloe vera and soda</i> | | Frische Maracuja, Maracujasaft, | |
| 255. LYCHEE LIMONADE | 6,50 | Limetten und Vanille | |
| Frische Limetten, Lycheefrucht | | <i>Fresh passion fruit, passion fruit juice,</i> | |
| und Soda | | <i>limes, and vanilla</i> | |
| <i>Fresh limes, lychee fruit, and soda</i> | | | |

COCKTAILS

0,4L

301. **FRESH LEMONGRAS** 9,50
 Nep Moi, frisches Zitronengras,
 Limetten, Aloe Vera
*Nep Moi, fresh lemongrass,
 limes, aloe vera*
302. **LYCHEE MARTINI** 9,50
 Bombay Sapphire, Lychee, Ingwer, Limetten
Bombay Sapphire, lychee, ginger, lime
303. **MOJITO** 9,50
 Havana Club, Limetten, Minze,
 brauner Zucker und Soda
*Havana Club, lime, mint,
 brown sugar and soda*
304. **BERRY MOJITO** 9,50
 Havana Club, Limetten, Minze,
 brauner Zucker, Beeren-Mix
*Havana Club rum, limes, mint,
 brown sugar, mixed berries*
305. **SEX ON THE BEACH** 9,50
 Absolut Wodka, Limetten,
 Grenadine und Orangensaft
*Absolut Vodka, limes,
 grenadine, and orange juice*
306. **WATER MELON** 9,50
 Nep Moi, Wassermelone, Ananassaft, Limetten
Nep Moi, watermelon, pineapple juice, lime
307. **COSMOPOLITAN** 9,50
 Absolut Wodka, Cointreau, Limetten,
 Cranberrysaft
Absolut Vodka, Cointreau, limes, cranberry juice
308. **MAI TAI** 9,50
 Havana Club, Jamaican Rum, Rum 73%,
 Cointreau, Ananassaft, Mandeln
*Havana Club, Jamaican rum, rum 73%,
 Cointreau, pineapple juice, almonds*



MOCKTAILS

321. **DETOX LIMO** 8,50

Beeren Mix, Orange, Limetten, Maracuja, Honigmelone,
Gurke auf Soda und Eis

*Mixed berries, orange, lime, passion fruit, honeydew melon, and
cucumber over soda and ice*

322. **COCONUTS KISS** 8,50

Limetten, Ananassaft, Kokosmilch, Kokossirup, Erdbeeren

Limes, pineapple juice, coconut milk, coconut syrup, strawberries

323. **HANOI PARADISE** 8,50

Limetten, Maracujasaft, Ananassaft, Grenadine, Tonic Water

Limes, passion fruit juice, pineapple juice, grenadine, tonic water





SOFTDRINKS

		0,2L	0,4L
351.	COCA-COLA ^{1,2}	3,20	4,50
352.	COCA-COLA LIGHT ^{1,2}	3,20	4,50
353.	COCA-COLA ZERO ^{1,2}	3,20	4,50
354.	SPEZI ^{1,2}	3,20	4,50
355.	FANTA ¹	3,20	4,50
356.	SPRITE ¹	3,20	4,50
357.	APFELSCHORLE / Apple spritzer	3,20	4,50
358.	MANGOSCHORLE / Mango spritzer	3,20	4,50
559.	LYCHEESCHORLE / Lychee spritzer	3,20	4,50
360.	MARACUJASCHORLE <i>Pasion fruit spritzer</i>	3,20	4,50
361.	ALOE VERA	3,50	4,90
362.	ORANGENSAFT / Orange juice	3,50	4,90
363.	LYCHEESAFT / Lychee juice	3,50	4,90
364.	MANGOSAFT / Mango juice	3,50	4,90
365.	MARACUJASAFT / Passion fruit juice	3,50	4,90
366.	ANANASSAFT / Pineapple juice	3,50	4,90
367.	CRANBERRYSAFT / Cranberry juice	3,50	4,90
		0,2L	0,75L
368.	STILLES WASSER / Still water	3,20	7,50
369.	MINERALWASSER / Mineral water	3,20	7,50



BIER *Beer*

	0,3L	0,5L
401. KIRIN BIER ^A (Fl./Btl.) Japanisches Bier Kirin Ichiban <i>Japanese beer Kirin Ichiban</i>	4,50	
402. TIGER BIER (Fl./Btl.)	4,50	
403. BECK'S ^A (Fl./Btl.)	3,90	
404. BECK'S ALKOHOLFREI ^A (Fl./Btl.) <i>Beck's non-alcoholic</i>	3,90	
405. ERDINGER KRISTALL ^A (Fl./Btl.) <i>Erdinger Crystal</i>		5,50
406. ERDINGER HEFE HELL ^A (Fl./Btl.) <i>Erdinger Wheat Beer</i>		5,50
407. ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI ^A (Fl./Btl.) <i>Erdinger wheat beer Non-alcoholic</i>		5,50



WEIN *Wine*

WEISSWEIN / *WHITE WINE* 0,2L 0,75L

451. **RIESLING** 6,50 25,90

Feinherb, Qualitätswein,
Johannisberger Weinvertrieb KG
*Semi-dry, quality wine,
Johannisberger Weinvertrieb KG*

452. **MESA BLANCO** 6,50 25,90

Trocken, Vino de Espana,
mit tropischen Fruchtnoten
*Dry, Vino de Espana,
with tropical fruit notes*

453. **GRAUBURGUNDER VOM KALSTEIN** 6,50 25,90

Trocken, Qualitätswein
Dry, quality wine

454. **WEISSWEINSCHORLE** 5,90

Wine spritzer

455. **SAKE** 5,90

Japanischer Reiswein (warm)
Japanese rice wine (warm)

ROSÉ 0,2L 0,75L

461. **DOMAINE TARIQUET
ROSÉ DE PRESSÉE** 6,50 25,90

ROTWEIN / *RED WINE* 0,2L 0,75L

471. **MERLOT** 6,50 25,90

Aimery - Sieur d'Arques

TEE *Tea*

0,3L

- | | | |
|------|--|------|
| 501. | JASMINTEE | 4,50 |
| | Grüner Tee mit Jasminblüten
<i>Green tea with jasmine blossoms</i> | |
| 502. | GRÜNTEE | 4,50 |
| | Japanischer Grüntee
<i>Japanese green tea</i> | |
| 503. | INGWER-LIMETTEN-TEE | 4,90 |
| | Frischer Ingwer, Limetten, Minze und Honig
<i>Fresh ginger, limes, mint, and honey</i> | |
| 504. | INGWER-ORANGEN-TEE | 4,90 |
| | Frischer Ingwer, Orangen, Minze und Honig
<i>Fresh ginger, oranges, mint, and honey</i> | |
| 505. | ZITRONENGRASS-MINZ-TEE | 4,90 |
| | Frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze und Honig
<i>Fresh lemongrass, ginger, lime, mint, and honey</i> | |

KAFFEE *Coffee*

- | | | |
|------|--|------|
| 551. | KAFFEE CREMA ^{2,6} / Coffee crema | 3,50 |
| 552. | CAPPUCCINO ^{2,6} | 3,50 |
| 553. | ESPRESSO ^{2,6} | 3,50 |
| 554. | CA PHE VIETNAM ^{2,6} | 4,50 |
| | Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
<i>Vietnamese coffee with sweetened condensed milk</i> | |
| 555. | ICE CA PHE VIETNAM ^{2,6} | 5,90 |
| | Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch auf Eis
<i>Vietnamese coffee with sweetened condensed milk on ice</i> | |





SHOTS

561.	NEP MOI	2CL	3,50
562.	ABSOLUT WODKA	2CL	3,50
563.	BOMBAY SAPPHIRE	2CL	3,50
564.	JÄGERMEISTER	2CL	3,50
565.	RAMAZZOTTI	2CL	3,50

Bon Appetit!

ALLERGENKENNZEICHEN

- A Glutenhaltiges Getreide / *Grain containing gluten*
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel & daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B Krebstiere / *Crustaceans*
(Garnelen, Hummer, Krebs, Scampi, Shrimps, Langusten & Krebserzeugnisse)
- C Eier und Eierzeugnisse / *Eggs*
(Spiegelei, als Flüssigei, Lecithin, Panaden, Dressing)
- D Fisch und Fischerzeugnisse / *Fish*
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl / *Peanuts*
- F Soja und Sojaerzeugnisse, also Sojasauce, Marinaden, Suppen, Dressing / *Soy*
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) / *Milk (including lactose)*
- H Schalenfrüchte / *Nuts*
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *Celery*
- J Senf und Senferzeugnisse, Wasabi / *Mustard, Wasabi*
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse: als Öl oder Paste, Marinade, Dressing / *Sesame*
- L Lupine / *Lupines*

ZUSATZSTOFFE

- 1 Mit Farbstoff / *With colorant*
- 2 Koffeinhaltig / *Contains caffeine*
- 3 Chininhaltig / *Contains quinine*



Grad der Schärfe / *Degree of sharpness*



Vegetarisch / *Vegetarian*



Vegan / *Vegan*

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

