

SUSHI

VORSPEISEN | BOWLS

S1 | WAKAME – 7,90 €

Seetangsalat mit einem hausgemachten Sesamdressing

S2 | LACHS- ODER THUNFISCHTARTAR

Avocado mit Lachs³ 11,90 € oder Thunfisch³ 12,90 € und Tobiko in scharfer Soße

S3 | BEST OF OCEAN – 22,90 €

Bowl mit

Sushireis, Lachs³, Thunfisch³, Ebi⁵, Ebi Tempura¹⁵, Edamame, Tobiko

Avocado und Seetang- und Wildkräutersalat

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.

HAUPTGERICHTE

NIGIRI

(2 Stück)

Längliche geformter Sushireis,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷;
belegt mit wahlweise:

S11 | SAKE – 5,90 €

Lachs³

S16 | TOBIKO – 5,90 €

Rogen vom fliegenden Fisch³

S12 | MAGURO – 6,70 €

Thunfisch³

S17 | ABURO SAKE – 6,40 €

Flambierter Lachs³

S13 | EBI 6,70 €

Eingelegter Garnelen⁵

S18 | ABURO MAGURO – 6,70 €

Flambierter Thunfisch³

S14 | KANI – 5,90 €

Surimi⁵

S19 | AVOCADO – 4,90 €

Avocado

S15 | ANAGO – 6,70 €

Gegrillter Salzwasseraal³

MAKI

(8 Stück)

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷;
mit wahlweise:

S21 | SAKE – 6,40 €

Lachs³

S25 | ANAGO – 6,70 €

Gegrillter Salzwasseraal³

S22 | TEKKA – 6,70 €

Thunfisch³

S26 | KANI – 5,90 €

Surimi³ und Avocado

S23 | EBI – 6,70 €

Garnele⁵

S27 | AVOCADO – 4,90 €

Avocado

S24 | FRY EBI – 6,70 €

Überbackene Garnele⁵

S28 | KAPPA – 4,90 €

Gurke

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

INSIDE-OUT-ROLL

(8 Stück)

Nori-Blatt eingerollt in Sushireis,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷

mit wahlweise:

S31 | ALASKA – 9,90 €

mit Lachs³, Avocado und Tobiko³

S36 | CHICKEN – 7,90 €

mit frittiertem Huhn und Gurke

S32 | CALIFORNIA – 8,90 €

mit Surimi⁵, Avocado und Tobiko³

S37 | ANAGO – 11,90 €

mit Salzwasseraal³, Gurke und Sesam

S33 | HAWAII – 11,90 €

mit Thunfisch³, Avocado und Tobiko³

S38 | AVOCADO PHILADELPHIA – 7,90 €

mit Gurke, Philadelphia² und Sesam

S34 | SAKE PHILADELPHIA – 9,90 €

mit Lachs³, Gurke, Philadelphia² und Tobiko

S39 | KAPPA PHILADELPHIA – 7,90 €

mit Gurke, Philadelphia² und Sesam

S35 | EBI TEMPURA – 11,90 €

mit gebackenen Garnelen⁵, Avocado und Sesam

SASHIMI

Acht Scheiben auf Seetang-Salat und Avocado,

dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße

wahlweise als:

S41 | SASHIMI SALMON – 18,70 €

Lachs-Scheiben³ und Sakura-Kresse

S44 | ABURI TUNA – 20,90 €

Flambierte Thunfisch-Scheiben³

S42 | SASHIMI TUNA – 19,70 €

Thunfisch-Scheiben³

S45 | SASHIMI MIX – 19,70 €

Vier Lachs- | Vier Thunfisch-Scheiben³

S43 | ABURI LACHS – 19,40 €

Flambierte Lachs-Scheiben³ und Sakura-Kresse

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.

TEMPURA ROLLS

(8 Stück)

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt und im Teigmantel¹ überbacken,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷

S51 | CRUNCHY VEGGIE¹ – 12,90 €

mit Avocado, Gurke und Paprika

S52 | SALMON CRUNCHY¹ – 15,90 €

mit Lachs³, Avocado und Philadelphia²

S53 | TUNA CRUNCHY¹ – 15,90 €

mit Thunfisch³, Avocado und Philadelphia²

S54 | DOUBLE CRUNCHY¹ – 15,90 €

mit Tempuramantel-Garnelen¹⁵, Avocado
und Philadelphia²

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.

A'LA LYCHEES

(8 Stück)

serviert wird mit Wasabi und Sojasoße⁷

S61 | CRISPY TIGER – 15,90 €

Tempuramantel-Garnelen⁵, Mango, Avocado, Feuerlachs³ und Philadelphia²

S62 | RAINBOW ROLL – 15,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia² und Lachs³ im Thunfischmantel³

S63 | ONIGIRATA ROLL – 15,90 €

Lachs³, Thunfisch³, Mango, Avocado, Gurke und Tobiko³ in Nori-Blatt gewickelt

S64 | BLAZING TUNA – 15,90 €

Surimi⁵, Mango, Gurke, Philadelphia² und Feuerthunfisch³

S65 | VEGGIE – 11,90 €

Gurke, Mango, Avocado, Salat, Sesam in Reispapier gewickelt

S66 | LYCHEES SPECIAL – 16,90 €

Kreative Kreation unseres Sushi-Chefs

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.

MENÜS

serviert wird mit Wasabi und Sojasoße⁷

MENÜ 1 | MAKI MIX (24 STÜCK) – 15,90 €

8 Salmon Maki³ | 8 Tuna Maki³ | 8 Avocado Maki

MENÜ 2 | SAKE FANCY (22 STÜCK) – 22,90 €

6 Scheiben Lachs³ | 8 Salmon Maki³ | 6 Salmon Nigiri³

MENÜ 3 | CRISPY ROCKET (12 STÜCK) – 20,90 €

8 Salmon Crunchy^{1,3} | 4 Nigiri^{3,5}

MENÜ 4 | BLAZING LOVE (12 STÜCK) – 20,90 €

8 Crispy Tiger³ | 4 Nigiri^{3,5}

MENÜ 5 | HI FRESH (18 STÜCK) – 16,90 €

8 Veggie | 8 Kappa Maki | 2 Nigiri

MENÜ 6 | LYCHEES AMO (28 STÜCK) – 42,00 €

8 Lychee's Special Roll^{3,5} | 8 Salmon Crunchy^{1,3} | 8 Kappa Maki | 4 Nigiri^{3,5}
Seaweed-Salad

MENÜ 7 | LYCHEES AMICIZIA (46 STÜCK) – 59,00 €

8 Lychee's Special Roll^{3,5} | 8 Tuna Crunchy^{1,3} | 8 Alaska³ | 8 Avocado Maki | 8 Kappa Maki | 6 Nigiri^{3,5}
Seaweed-Salad

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an.

SUPPEN

VORSPEISENSUPPEN

1 HERZHAFTE HÜHNERBRÜHE – 5,90 €

mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln
wahlweise auch mit Huhn 6,90 € | Tofu⁷ 6,90 €

2 ZITRONENGRASSUPPE – 5,90 € 🍴

hausgemachte, leicht pikante Zitronengrassuppe
mit Gemüse, Galangawurzeln und frischen Kräutern
wahlweise auch mit Huhn 6,90 € | Tofu⁷ 6,90 € | Garnelen^{3,5} 7,90 €

3 KOKOSMILCH-ZITRONENGRASSUPPE – 5,90 € 🍴

hausgemachte, leicht pikante Zitronengrassuppe in Kokosmilch
mit Gemüse, Galangawurzeln und frischen Kräutern
wahlweise auch mit Huhn 6,90 € | Tofu⁷ 6,90 € | Garnelen^{3,5} 7,90 €

HAUPTSPEISENSUPPEN

4 PHO-SUPPE⁷ – 18,90 €

Die Pho-Suppenbrühe wird fünf Stunden lang gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander, Basilikum und zweierlei Dip serviert. Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle „Pho“, die an allen Straßenecken in den Garküchen Vietnams angeboten wird.

5 UDONNUDEL-SUPPE⁷ – 15,90 €

Reisnudelsuppe aus einer feinen Hühnerbrühe mit verschiedenem Gemüse
Wahlweise mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 17,90 € | Garnelen^{3,5} 19,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

TRADITIONELL VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

6 HANDGEDREHTE FRÜHLINGSROLLEN

6A CHA GIO THIT (2 STÜCK) – 5,90 €

handgedrehte, knusprig frittierte Frühlingsrollen^{1,6} mit Hackfleischfüllung, Glasnudeln und Gemüse,
dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

oder

6B CHA GIO CHAY (2 STÜCK) – 5,90 €

handgedrehte, knusprig frittierte, vegetarische Frühlingsrollen¹
mit Süßkartoffeln-, Kraut- und Karottengemüse;
dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

7 CHA GIO TOM (3 STÜCK) – 6,90 €

knusprig frittierte Frühlingsrollen¹ mit Garnelen-Gemüsefüllung^{3,5};
dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

8 TOM CHIEN (2 STÜCK) – 12,90 €

Riesengarnelen^{3,5} frittiert in Süßkartoffelmantel¹;
dazu ein Beilagensalat⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

9 SATE-SPIESSE (2 STÜCK) – 9,90 €

Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Erdnussmarinade⁴ eingelegt und knusprig gebacken;
dazu Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Erdnuss-Dip⁴

10 TOFU CHIEN (3 STÜCK) – 9,90 €

Tofu⁷ im hausgemachten Conflakesmantel¹ knusprig überbacken;
dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

SOMMERROLLENKREATIONEN

11 GOI CUON (SOMMERROLLEN) (2 STÜCK)

die berühmten Rollen in Reispapier gedreht, mit Reissnudeln und frischen Kräutern sowie Salat;
dazu eine hausgemachte Erdnuss-Chili-Dip-Soße⁴

wahlweise mit Avocado 6,90 € | Tofu⁷ 6,90 € | Huhn 6,90 € | Garnelen^{3,5} 8,90 € | Lachs³ 8,90 €

12 SOMMERROLLENSPECIAL (1 STÜCK) – 8,90€

knusprig frittierte Frühlingsrolle¹ mit Hackfleischfüllung in Reispapier gedreht mit Reissnudeln und Salat,
dazu eine Salatbeilage⁹, Erdnüsse⁴ und ein hausgemachter Erdnuss-Chili-Dip⁴

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

VORSPEISENKOMBINATIONEN

V1 VARIATIONEN AN FRÜHLINGSROLLEN (3 STÜCK) – 10,90 €

1x knusprig frittierte Frühlingsrolle^{1,6} mit Hackfleischfüllung

1x vegetarische Frühlingsrolle¹ mit Gemüsefüllung und

1x Sommerrolle mit Hühnerfleischfüllung,

dazu eine Salatbeilage⁹ und die hausgemachten Dip-Soßen: Chili, sowie Erdnuss-Chili⁴

V2 LYCHEE'S VORSPEISENTELLER – AB ZWEI PERSONEN (P.P. 17,90 €)

• Sate-Spieße⁴ (1 Stück),

• Cha Gio Thit^{1,6} (1 Stück),

• Cha Gio Chay¹ (1 Stück),

• Sommerrolle mit Huhn (1 Stück),

dazu servieren wir einen Mangosalat ✂ mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing,

sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss⁴, Erdnuss-Chili⁴, Chili)

V3 LYCHEE'S VORSPEISENTELLER – AB ZWEI PERSONEN (P.P. 18,90 €)

• Crispy Tofu^{1,7} (1 Stück),

• Cha Gio Tom^{1,3,5} (1 Stück),

• Cha Gio Chay¹ (1 Stück),

• Sommerrolle mit Garnelen^{3,5} (1 Stück),

dazu servieren wir einen Papayasalat ✂ mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing,

sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss⁴, Erdnuss-Chili⁴, Chili)

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

SALATE

13 GOI-SALAT 🍴

Landestypische Salate mit Kraut, Karotten, Cocktailtomaten, Gurken, Erdnüsse⁴ und Sellerie⁸;

dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;

wahlweise vegetarisch 11,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 12,90 € | Huhn 12,90 € | Rind 13,90 € | Garnelen^{3,5} 15,90 €

14 GLASNUDELSALAT 🍴

mit roten Zwiebeln, Gurken, Sellerie⁸, Karottenstreifen, Erdnüsse⁴ und Cocktailtomaten;

dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing

wahlweise vegetarisch 13,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 14,90 € | Huhn 14,90 € | Rind 15,90 € | Garnelen^{3,5} 17,90 €

15 AVOCADOSALAT 🍴

Gemischte Salatvariation mit Gurken, Karotten, Paprika und Cocktailtomaten;

dazu ein hausgemachtes Balsamico-Senf-Dressing⁹

wahlweise vegetarisch 15,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Ente¹ 18,90 € | Garnelen^{3,5} 19,90 €

16 GOI DU-DU PAPAYASALAT 🍴

Grüne Papaya mit Karotten, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, frischen Kräutern und Erdnüssen⁴;

dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing

wahlweise vegetarisch 15,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Ente¹ 17,90 € | Garnelen^{3,5} 18,90 €

17 GOI XOAI MANGOSALAT 🍴

Frische Mango mit Karotten, Gurken, Cocktailtomaten, roter Zwiebel, frischen Kräutern und Erdnüssen⁴;

dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing

wahlweise vegetarisch 15,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Ente¹ 17,90 € | Garnelen^{3,5} 18,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert
und sind wahlweise vegetarisch 15,90 €
oder mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Rind 17,90 € | Ente¹ 18,90 € | Garnelen^{3,5} 19,90 €

18 VIETNAMESESISCHES CURRY^{2,3}

Verschiedenes Gemüse in gelbem Curry mit Kokosmilch gebraten

19 LYCHEE'S CURRY VANG^{2,3}

Verschiedenes Gemüse in würziger, gelber Currymischung mit Kokosmilch gebraten

20 LYCHEE'S CURRY DO^{2,3} 🌶️

Verschiedenes Gemüse in leicht scharfer, roter Currymischung mit Kokosmilch gebraten

21 LYCHEE'S CURRY XANH^{2,3} 🌶️🌶️

Verschiedenes Gemüse in scharfer, grüner Currymischung mit Kokosmilch gebraten

22 XA OT^{3,7} 🌶️

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras in leicht scharfer Knoblauch-Austernsoße gebraten

23 SATE^{2,3,4}

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter süßlichen Erdnusssoße gebraten

24 CHUA NGOT

Ananas, Karotten, Lauch, Zwiebeln und verschiedenes Gemüse in süß-saurer Tomatensoße gebraten

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

REIS- & NUDELGERICHTE

25 GEBRATENE GLASNUDELN 🍴

mit verschiedenem Gemüse auf vietnamesische Art in würziger Knoblauch–Austernsoße^{3,7}

wahlweise vegetarisch 11,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 12,90 € | Huhn 12,90 € | Rind 13,90 € | Ente¹ 14,90 € | Garnelen^{3,5} 16,90 €

26 COM CHIEN

Jasminreis in Ei⁶ mit verschiedenem Gemüse gebraten

wahlweise vegetarisch 12,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 13,90 € | Huhn 13,90 € | Rind 14,90 € | Ente¹ 15,90 € | Garnelen^{3,5} 17,90 €

27 MI CHIEN

Asiatische Weizennudeln in Ei⁶ mit verschiedenem Gemüse gebraten

wahlweise vegetarisch 12,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 13,90 € | Huhn 13,90 € | Rind 14,90 € | Ente¹ 15,90 € | Garnelen^{3,5} 17,90 €

28 PHO XAO – PAD TAI

Asiatische Reisbandnudeln in Ei⁶ und Tamarindensoße gebraten mit verschiedenem Gemüse und Erdnüssen⁴,

dazu servieren wir Limette und Kräuter

Wahlweise vegetarisch 15,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Ente¹ 18,90 € | Garnelen^{3,5} 19,90 €

29 UDON NUDELN

dicke Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse gebraten in gelbem Curry^{2,3} oder rotem Curry^{2,3} 🍴 oder Knoblauch–Austernsoße^{3,7} 🍴

wahlweise vegetarisch 15,90 €

oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Rind 17,90 € | Ente¹ 18,90 € | Garnelen^{3,5} 19,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

30 BUN-BOWL-SPECIAL

Alle Bun-Special-Varianten werden mit Reismudeln auf einem Salatbett,
sowie verschiedenen Kräutern und Erndnüssen⁴ serviert,
dazu reichen wir eine hausgemachte Chili-Fischsoße³

30A BUN CHAY⁴ – 18,90 €

Mit vegetarischen Frühlingsrollen¹

30B BUN TOFU⁴ – 18,90 €

Mit gebratenem Tofu⁷

30C BUN CHA⁴ – TRADITIONELLE SPEZIALITÄT – 18,90 €

Mit Frühlingsrollen mit Schweinehackfleischfüllung^{1,3}

30D BUN BO⁴ – 19,90 €

mit in Knoblauch gebratenem Rindfleisch und Zitronengras

30E BUN TOM⁴ – 20,90 €

Mit in Knoblauch gebratenen Garnelen^{3,5}

30F BUN HAI SAN SPECIAL⁴ – TRADITIONELLE SPEZIALITÄT 21,90 €

mit frittierten Meeresfrüchten^{1,3,5}

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

SPEZIALITÄTEN

31 GUNG SPEZIAL 🍴

Verschiedenes Gemüse mit frischem Ingwer in leicht scharfer Knoblauch–Austernsoße^{3,7},
dazu servieren wir Jasminreis
wahlweise vegetarisch 15,90 €
oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Rind 18,90 € | Ente¹ 20,90 € | Garnelen^{3,5} 21,90 €

32 TAMARINDEN SPEZIAL 🍴

Verschiedenes Gemüse in fruchtig–süßer Tamarinden–Knoblauch–Austernsoße^{3,7} gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis
wahlweise vegetarisch 15,90 €
oder auch mit Tofu⁷ 16,90 € | Huhn 16,90 € | Rind 18,90 € | Ente¹ 20,90 € | Garnelen^{3,5} 21,90 €

33 HOISIN SPEZIAL 🍴

Gemischtes Gemüse in leicht scharfer, süßen Hoisin–Knoblauch–Austernsoße^{3,7} gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis
wahlweise vegetarisch 14,90 €
oder auch mit Tofu⁷ 15,90 € | Huhn 15,90 € | Rind 17,90 € | Ente¹ 19,90 € | Garnelen^{3,5} 21,90 €

34 GLÜCKSTELLER – 21,90 € 🍴

Rind und Huhn mit verschiedenem Gemüse in leicht scharfer, süß–sauren Tomaten–Hoisinsoße⁷
gebraten,
serviert auf einem knusprig frittierten Nudelbett¹

35 TOM VA BO– 22,90 € 🍴

Garnelen^{3,5} und Rind mit verschiedenem Gemüse
in leicht scharfer, roter Currymischung^{2,3} gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis

36 DREIERLEI – 23,90 € 🍴

Garnelen^{3,5}, Rind sowie Huhn und gemischtem Gemüse in fruchtig–saurer Tamarindensoßen^{3,7} gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

KIDS MENÜ

K1 HÜHNER-SATE-SPIESSE – 11,90 €

Zwei Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Marinade⁴ eingelegt und knusprig gebacken,
dazu Salatbeilage⁹ und hausgemachte Erdnuss-Dip-Soße⁴,
serviert wird mit einer Portion Jasminreis

K2 KNUSPRIGE ENTE – 9,90 €

Knusprig überbackene Ente¹,
dazu Salatbeilage⁹ und hausgemachte Chili-Dip-Soße,
serviert wird mit einer Portion Jasminreis

K3 JASMINREIS – 6,90 €

mit Soße nach Wahl
Vietnamesisches Curry^{2,3}, Curry Vang^{2,3}, Chua Ngot, Sate⁸

EXTRAS

Portion Tofu ⁷	5,90 €	Soße:	
Portion Huhn	5,90 €	Gelbes ^{2,3} , rotes ^{2,3} 🌿, grünes Curry ^{2,3} 🌿 🌿	4,90 €
Portion Rind	6,90 €	Knoblauch-Austern ^{3,7} 🌿, Sate ⁴ - oder Süß-Sauer- Soße	4,90 €
Portion Ente ¹	7,90 €	Hoisin ^{3,7} - 🌿 oder Tamarindensoße ^{3,7} 🌿	5,90 €
Portion Garnelen ^{3,5}	8,90 €		
Nudeln ^{1,6} statt Reis	5,90 €	Dip:	
Reis	2,90 €	Erdnuss ⁴ -, Erdnuss ⁴ -Chili- oder Chili-Dip	0,90 €
Kleiner gemischter Salat ^{1,4,8,9}	6,90 €		
Krupuk ^{3,5}	4,90 €		

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

DESSERTS

37 AFFOGATO – 5,90 €

Espresso mit Vanilleeiskugel²

38 ROTI – 7,90 €

Gebackener Blätterteigpfannkuchen¹

mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße serviert

39 GEBACKENE BANANE – 7,90 €

Banane in Teigmantel¹ überbacken

mit Mango-Sirup, Honig und einer Kugel Vanilleeis⁷ serviert

40 GEBACKENES EIS – 8,90 €

Vanilleeiskugel⁷ in Teigmantel¹ überbacken

mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße serviert

41 KOKOSBÄLLCHEN – 8,90 €

Vier Kokosnuss-Klebereismehlkugeln in Kokosraspel-Mantel überbacken

dazu eine Kugel Vanilleeis⁷, verschiedene Früchte und Schokoladen-Toppingsoße

42 SCHOKOSOUFFLÉ – 9,90 €

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

dazu eine Kugel Vanilleeis⁷, verschiedene Früchte und Schokoladen-Toppingsoße

43 MOCHI-EIS (3 STÜCK) – 8,90 €

Cremige Eiscreme in Reismehl zart ummantelt

mit verschiedenen Früchten und Toppingsoße serviert

Wahlweise in:

Himbeere | Mango | Kokosnuss | Schokolade

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, die Anteile an Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Sprechen Sie uns an.**

GETRÄNKE

	0,25 L	0,75 L
Adelholzener Mineralwasser Naturell	2,90 €	6,90 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	2,90 €	6,90 €
	0,25 L	0,33 L
Red Bull ^{1,2,3,9,10}	4,90 €	
Cola ^{1,2,3,9,10}		4,90 €
Cola Zero ^{1,2,3,9,10}		4,90 €
Fanta ^{1,2,3,9}		4,90 €
	0,2 L	0,5 L
Tafelwasser		3,70 €
Cola-Mix ^{1,2,3,9,10}		4,30 €
Zitronenlimonade ^{1,2,3,9}		4,30 €
Bitter Lemon ^{3,11}	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	3,40 €	4,90 €
	0,2 L	0,4 L
Saftschorle		
Ananas, Apfel, Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Papaya, Rhabarber,	3,20 €	4,30 €
Saft		
Ananas, Apfel, Orange	3,90 €	4,90 €
Nektar		
Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Papaya, Rhabarber	3,90 €	4,90 €
		0,5 L
Aloe & Green Tea		3,90 €
Kokoswasser		5,90 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Espresso ¹⁰	2,70 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,70 €
Espresso Macchiato ^{2,10}	3,90 €
Kaffee ¹⁰	3,70 €
Milchkaffee ^{2,10}	4,30 €
Cappuccino ^{2,10}	4,30 €
Latte Macchiato ^{2,10}	4,70 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung (mit crushed ice) ¹⁰	6,90 €

Tee

Asiatischer Tee ¹¹ :	4,30 €
Jasmintee, Grüner Tee	
Landestypischer Ingwertee	4,90 €

LYCHEES SPECIALS

	0,3 L
Lychees Limonade	7,90 €
(brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Wasser)	
Lychees Freshgarden	8,90 €
(brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Zitronengras, Wasser)	
Forever Beauty	8,90 €
(frische Limetten, Gingerale, Zitronengras)	

APERITIFS

	0,3 L
Prosecco auf Eis	8,90 €
(mit Erdbeere, Guave, Lychee, Mango oder Papaya)	
Aperol ¹	8,90 €
Hugo	8,90 €
Lillet	8,90 €
Lychees-Aperol ¹ (Aperol, Bitter Lemon)	8,90 €
White Peach-Spritz (White Peach, Prosecco)	8,90 €
Lemonspritz (Bitter Lemon, Prosecco)	8,90 €
Limoncellospritz (Limoncello, Prosecco)	8,90 €
Rosatospritz (Rosato, Prosecco)	8,90 €

BIER AUS ASIEN

CHAI THAI BEER	0,3 L
typisch mildes und weiches Bier auf Reisbasis malzig-würzig	4,90 €
SAIGON BEER	4,90 €
Lager-Bier intensiv, süffig und herb	
SINGHA THAI BEER	4,90 €
Mild, fruchtig vom grünen Apfel leicht malzig herbe Kräuternote Ein Hauch von Zitronengras und Bambus	

BIER „FLÖTZINGER BRÄU“

Lagerbier	0,3 L	0,5 L
Flötzinger Pils	3,90 €	
Flötzinger Hell	3,90 €	4,30 €
Flötzinger Alkoholfrei hell		4,30 €
Flötzinger Spezial dunkel		4,30 €
Flötzinger Wies'n Radler		3,90 €
Weißbiere		0,5 L
Flötzinger Hefe-Weißbier hell ¹		4,70 €
Flötzinger Weißbier leicht		4,70 €
Flötzinger Weißbier alkoholfrei		4,70 €
Flötzinger 1543 Hefe-Weiße ^{1,3,4,5}		4,70 €
Weißbier-Zitrone		4,30 €
Weißbier-Cola		4,30 €

SPIRITUOSEN | ETC.

Spirituosen	2 cl	4 cl	5 cl	0,7 L	3 L
Jack Daniels		5,90 €			
Belvedere Vodka			6,90 €	79,00 €	449,00 €
Grey Goose Vodka			8,90 €	89,00 €	
Liköre					
Lychee Likör	2,90 €				
Jägermeister		4,90 €			
Averna		4,90 €			
Ramazzotti		4,90 €			
Sambuca		4,90 €			
Weinbrände					
Hennessey Cognac			6,90 €		
Wermut					
Martini Bianco oder Rosso			5,90 €		
Schnaps Brand					
Williams		4,90 €			
Obstler		4,90 €			
Himbeergeist		4,90 €			
Grappa		5,90 €			

CHAMPAGNER

	0,75 L
Moët et Chandon Brut Imperial	89,00 €
Moët et Chandon Rosé Imperial	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial Rosé	119,00€
Laurent Perrier Brut	89 €
Ruinart Brut Rosé	149 €

WEINKARTE

APERITIV

SPRING FLOWER SPRITZ	0,3 L
Vodka, Lychee Likör, Lycheetapioka, Geldermann Grand Rosé, Szechuan Pfeffer	11,90 €

SCHAUMWEINE

GELDERMANN GRAND ROSE, SEC	0,1 L	0,75 L
Sektkellerei Geldermann, Breisach, Deutschland	4,90 €	24,90 €
Feinperlig, fruchtig, extravagant		
PROSECCO SPUMANTE ARGEO, BRUT	0,1 L	0,75 L
Ruggeri, Valdobbiadene DOC, Venezien, Italien	4,90 €	24,90 €
Leicht, frisch, spritzig		

WEISSWEINE

Frisch und fruchtig | Fresh and fruity

DEUTSCHLAND

2022 « EINS-ZWEI-DRY » RIESLING QBA, TROCKEN	0,1L	0,2L	0,75L
Weingut Leitz, Rheingau	5,50 €	7,50 €	21,90 €
exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure			
2022 GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN]	0,1L	0,2L	0,75L
Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland	5,90 €	7,90 €	23,90 €
zarte Aromen von weissen Blüten mit feiner Säurestruktur			

ÖSTERREICH

2022 ASIA CUVÉE, QUALITÄTSSWEIN, TROCKEN	0,1L	0,2L	0,75L
Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder Mayer am Pfarrplatz, Wien	6,90 €	8,90 €	27,90 €
verführerische Fruchtextotik, eleganter Muskat und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.			

WEISSWEINE

gemütlich- harmonisch – balanciert | harmony-balanced

ITALIEN

2022 LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN	0,1L	0,2L	0,75L
Masi, Venetien	7,90 €	9,90 €	32,90 €
in der Nase mit Düften von Passions- & Zitrusfrüchten, abgerundet durch eine feine Vanille-Note. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure.			

WEISSWEINE

herausfordernd – komplex – intensiv | complex-intense

CHILE

2021 CHARDONNAY "RESERVA", TROCKEN	0,1L	0,2L	0,75L
Escudo Rojo, Valle de Casablanca	6,90 €	8,90 €	28,90 €
Feine blumige Noten geparrt mit Röstaromen, am Gaumen Komplex und kräftig			

ROSÉWEINE

DEUTSCHLAND

2022 ROSE „ENJOY...“ QBA TROCKEN

Weingut Emil Bauer, Pfalz

Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern,
knackig und mineralisch

0,1L	0,2L	0,75L
5,90 €	7,90 €	23,90 €

FRANKREICH

0,75 L

2022 „PURE“ ROSE AOC, TROCKEN

Grenache, Syrah, Cinsault

Maison Mirabeau, Provence

Bouquets von Grapefruit, Litschi, rote Beeren,
Mandarine und einem Hauch Passions-Frucht.

Feinaromatisches Geschmackprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure

39,90 €

ROTWEINE

sinnlich-fruchtig-weich | sensual-fruity-smooth

ITALIEN	0,2 L	0,75 L
2021 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, TROCKEN	8,90 €	23,90 €
Zolla, Apulien		
Intensive Aromen von Kirschen und Brombeeren.		
Am Gaumen zeigt sich eine warme samtige Textur mit dezenten Gerbnoten.		
Ein intensiver Primitivo, rund und mit großer Kraft und einem langen Nachhall.		

ROTWEINE

würzig – kräftig-elegant | Spicy-strong-elegant

ITALIEN		0,75 L
2022 „DON CAMILLO“ TERRE DI CIETI IGT, TROCKEN		22,90 €
Sangiovese & Cabernet Sauvignon		
Fantini, Abruzzen		
Intensive rubinrote Farbe; fruchtige Noten von Marmelade und eingelegten Kirschen; würzige Noten von Lakritze, Aromen von Vanille.		
Ein vollmundiger Wein mit gut eingebundenen Tanninen.		
CHILE	0,2 L	0,75 L
2021 CABERNET SAUVIGNON RESERVA, TROCKEN	8,90 €	24,90 €
Escudo Rojo, Valle del Maipo		
Vielfältiges Bukett mit Aromen von Kirschen und Pfeffer, die von feinen Mokka- und Vanillenoten begleitet werden.		
Am Gaumen feine Tannine und ein langer würziger Abgang.		