



NHAT NGUYET
RESTAURANT

SUPPEN / SOUPS

1. **Sauerscharf Suppe** 3,90
Sour spicy soup
2. **Sup Mien Ga** 4,50
Glasnudelsuppe mit zarter Hühnerbrust, frischem Koriander und Lauchzwiebeln
/Glass noodle soup with tender chicken breast, fresh coriander and spring onions
3. **Sup Wan Tan** ^E 4,50
Hausgemachte Wan-Tan-Suppe (gefüllt mit Garnelen & Hühnerfleisch)
/Homemade wonton soup (filled with Shrimp & chicken)
4. **Miso Suppe** ^{L,M}
Wakame – Algen Suppe
seaweed soup
 - **mit Tofo** ^M 3,90
 - **mit Lachs** ^C 4,50
/Salmon
5. **TomKha** ^{G,I} (LEICHT SCHARF)
Tomaten, Champignons, Kokosmilch, Thai Kräuter
/tomatoes, mushrooms, coconut milk, Thai herbs (mild spicy)
- K1. **Pag** 3,90
ohne Fleisch / *without meat*
- K2. **Tofu** ^M 4,50
- K3. **Gai** 4,50
Hühnerfleisch / *Chicken*
- K4. **Gung** ^E 4,90
Garnelen / *Shrimp*
- K5. **Pla** ^C 4,90
Lachsfilet / *Salmon fillet*
- K6. **Khoai** ^{G,I,M} 3,90
Süßkartoffeln / *Sweet potatoes*



VORSPEISEN & SALATE

Starters & salads

- V1. Krabbenchips** ^{D,E} 2,90
/Crab chips
- V2. Mini Frühlingsrollen 8 Stk.** ^{A,D} 3,50
/Mini spring rolls
- V3. Sommerrollen mit Tofu 2 Stk.** 4,50
/Summer roll with tofu
- V4. Sommerrollen mit Hühnerfleisch 2 Stk.** 4,90
/Summer roll with Chicken
- V5. Sommerrollen mit Garnelen ^E 2 Stk.** 5,50
/Summer roll with Shrimp
- V6. Nom Mien** ^{B,E (LEICHT SCHARFT)} 6,50
Glasnudelsalat, Hühnerfleisch, Garnelen mit Erdnussauce
/Glass noodle salad, chicken, prawns with peanut sauce (mild spicy)
- V7. Nom Du Du** ^{B,L} 5,50
Papaya Salat mit verschiedenen viet. Kräutern, Erdnüssen
/Papaya salad with various Vietnamese herbs, peanuts
- V8. Nem Ran** ^{A,D,J} 5,50
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln,
Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse
*/Homemade spring rolls filled with glass noodles, pork, prawns and
various vegetables*
- V9. Yakitori ^L 3 Stk.** 5,50
Hähnchenspieße mit Unagi Sauce & frischem Salat
/Chicken skewers with unagi sauce & fresh salad
- V10. Gai Sate ^L 2 Stk.** 5,50
Hähnchenspieße mit Erdnuss Sauce & frischem Salat
/Chicken skewers with peanut sauce & fresh salad



- V11. Edamame ^M** 4,90
Gekochte Sojabohnen
/Cooked soybeans
- V12. Seetangsalat ^L** 5,50
Mit Wakame & frischem Salat
/With wakame & fresh salad
- V13. Ebi Tempura ^D 3 Stk.** 6,50
Knusprige Garnelen in Teig gebacken & frischem Salat
/Crispy prawns baked in batter & fresh salad
- V14. Wan Tan Chien ^E 5 Stk.** 6,50
Hausgemachte, gebackene Teigtaschen gefüllt mit
Garnelen & Hühnerfleisch
/Homemade, baked dumplings filled with Shrimp & chicken
-

VIETNAMESISCHE GERICHTE

// Vietnamese dishes

Reisbandnudelsuppe

// Large rice noodles

Reisbandnudeln Suppe mit Sojasprossen, Vietnamese Kräutern und...

// Flat rice noodles soup with soy bean sprouts, Vietnamese herbs and ...

6. **Pho Dau^M (große Schale / big bowl)** 8,90
...zartem Natur Tofu
... tender natural tofu
7. **Pho Ga^M (große Schale / big bowl)** 9,50
...zartem Hühnerbrust
... tender chicken
8. **Pho Bo (große Schale / big bowl)** 9,90
...mit feinen Rinderstreifen
... with fine beef strips

Reisnudelsalat

// Rice noodle salad

Reisnudelsalat mit hausgemachter Erdnuss-Sesam-Soße & frischem Salat,
viet. Kräutern und...

// Rice noodle salad with homemade peanut sesame sauce & fresh lettuce, Vietnamese herbs and ...

9. **Bun Ga^{B,L}** 9,90
...Hühnerfleischspieße
/chicken skewers
10. **Bun Bo^{B,L}** 9,90
... gebratenem Rindfleisch mit Zitronengras pikant
/fried beef with lemongrass (spicy)
11. **Bun Nem^{B,L,M}** 9,90
...hausgemachten Frühlingsrollen
/homemade spring rolls
12. **Bun Dau^{B,L,M}** 9,90
...gebratenem Tofu
/fried tofu



Mango Sauce

Hausgemachte Mangosoße, frischer Salat, Gartenkräuter, Erdnüsse & Reis
/Homemade mango sauce, fresh salad, garden herbs, peanuts & rice

- 13. Dau Xoai ^M** 8,90
Mit gegrilltem Naturtofu
/With grilled natural tofu
- 14. Ga Xoai** 10,90
Mit Hähnchenbrustfilet in Teig gebacken
/Baked in batter with chicken breast fillet
- 15. Vit xoai ^D** 11,90
Mit Ente Kross
/With crispy duck

Süßkartoffeln

//Sweet Potato

Bio Süßkartoffel, Kokosmilch, Curry, frischer Salat, Gartenkräuter, Erdnüsse & Reis (pikant)
/Organic sweet potato, coconut milk, curry, fresh salad, garden herbs, peanuts & rice (spicy)

- 16. Dau Khoai ^M** 8,90
Mit gegrilltem Natur Tofu
/With grilled natural tofu
- 17. Ga Khoai ^{B,D,G}** 10,90
Mit Hähnchenbrustfilet in Teig gebacken
/Baked in batter with chicken breast fillet
- 18. Vit Khoai ^D** 11,90
Mit Ente Kross
/With crispy duck

Ingersoße

//Ginger sauce

Hausgemachte Ingwer Soße, frischer Salat, Gartenkräuter, Erdnüsse & Reis (pikant)
Homemade ginger sauce, fresh salad, garden herbs, peanuts & rice (spicy)

- 19. Vit Gung ^D** 11,90
Mit Ente Kross / *With crispy duck*
- 20. Tom Gung ^{B,E,M}** 11,90
Mit Großgarnelen / *With tiger prawns*



NHAT NGUYET SPEZIALITÄTEN

//NHAT NGUYET Specialties

Gebraten mit Zitronengras, versch. Gemüse, vietnamesischen Kräutern, serviert mit Reis(scharf)

/Fried with lemongrass, various vegetables, Vietnamese herbs, served with rice (spicy)

- 21. Ga Xao Xa Ot** 9,50
Mit Hühnerfleisch / *With chicken*
- 22. Bo Xao Xa Ot** 9,90
Mit Rindfleisch / *With beef*
- 23. Tom Xao Xa Ot** ^E 11,90
Mit Großgarnelen / *With tiger prawns*
- 23a. Bun Cha** 9,90
gegrilltes Schweinefleisch, Reisnudeln, viet. Kräutern,
versch. Gemüse & Fischsoße
grilled pork, rice noodles, viet. herbs, various vegetables & fish sauce
- 23b. Bun Ca** 9,90
vietnamesischer gegrillter Fisch, Reisnudelsuppe und viet. Kräutern,
versch. Gemüse (leicht scharf)
*Vietnamese grilled fish, rice noodle soup and viet. herbs,
various vegetables (slightly spicy)*



Pak Choi

Pak Choi, Sojasprossen, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Reis

/Pak Choi, bean sprouts, ginger, garlic, served with rice

- 24. Pak Choi** 8,50
Gemüse / *vegetables*
- 25. Pak Choi mit Rindfleisch** 9,90
Gemüse, Rindfleisch / *Vegetables, beef*



GEBRATENE REISNUDELN, GLASNUDELN, REIS, REISBANDNUDELN, EIERNUDELN

Fried rice noodles, glass noodles, rice, flat rice noodles, egg noodles

Mit Ei & Gemüse

// With egg and vegetables

30. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	7,50
31. mit Tofu / <i>tofu</i> ^M	8,90
32. mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	9,50
33. mit Hühnerfilet im Teig backen	10,90
<i>/with chicken fillet baked in dough</i>	
34. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	9,50
35. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	9,90
36. mit großgarnelen / <i>tiger prawns</i>	11,90
37. mit Ente Kross / <i>crispy duck</i> ^D	11,90



THAILÄNDISCHE GERICHTE

Curry Gerichte (mit Duftreis)

/Curry dishes (with aromatic rice)

4 Sorten Curry zur Auswahl

/4 types of Curry to choose from

A. Roter Curry (scharf)

Mit frischem Gemüse Kokosmilch, Basilikum

/With fresh vegetables, coconut milk, basil (spicy)

B. Grüner Curry (scharf)

Mit frischem Gemüse, Kokosmilch, Basilikum

/With fresh vegetables, coconut milk, basil (spicy)

C. Gelber Curry (leicht scharf)

Mit frischem Gemüse, Kokosmilch, Basilikum

/With fresh vegetables, coconut milk, basil (mild spicy)

D. Massaman Curry

Mit frischem Gemüse & Erdnusspaste

/With fresh vegetables & peanut paste

40. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	7,50
41. mit Tofu / <i>tofu</i> ^M	8,90
42. mit Hühnerfilet / <i>with chicken</i>	9,50
43. mit Hühnerfilet im Teig gebacken	10,90
<i>/with chicken fillet baked in dough</i>	
44. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	9,50
45. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	9,90
46. mit Großgarnelen / <i>tiger prawns</i> ^E	11,90
47. mit Ente Kross / <i>crispy duck</i> ^D	11,90
48. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i>	9,90
49. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper fillet</i>	9,90



PA Naeny mit Erdnussoße

Mit Duftreis / *with aromatic rice*

Mit versch. Gemüse, Ingwer, Kokosmilch (scharf)

/With various vegetables, ginger, coconut milk (spicy)

50. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	7,50
51. mit Tofu / <i>tofu</i> ^M	8,90
52. mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	9,50
53. mit Hühnerfilet im Teig gebacken	10,90
<i>/with chicken fillet baked in dough</i>	
54. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	9,50
55. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	9,90
56. mit Großgarnelen / <i>tiger prawns</i>	11,90
57. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i>	11,90
58. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i>	9,90
59. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper fillet</i>	9,90

Chop Suey

Mit verschiedenem Gemüse, Duftreis, dunkeler Soße

/With various vegetables, fragrant rice, dark sauce

70. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	7,50
71. mit Tofu / <i>tofu</i> ^M	8,90
72. mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	9,50
73. mit Hühnerfilet im Teig gebacken	10,90
<i>/with chicken fillet baked in dough</i>	
74. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	9,50
75. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	9,90
76. mit Großgarnelen / <i>tiger prawns</i>	11,90
77. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i>	11,90
78. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i>	9,90
79. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper fillet</i>	9,90



Knoblauch (leicht scharf)

Mit verschiedenem Gemüse, Duftreis, dunkeler Soße (pikant)
/With various vegetables, fragrant rice, dark sauce (spicy)

80. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	7,50
81. mit Tofu / <i>tofu</i> ^M	8,90
82. mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	9,50
83. mit Hühnerfilet im Teig gebacken	10,90
<i>/with chicken fillet baked in dough</i>	
84. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	9,50
85. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	9,90
86. mit Großgarnelen / <i>tiger prawns</i>	11,90
87. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i>	11,90
88. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i>	9,90
89. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper filet</i>	9,90

Gerichte mit Süßsaucersoße

Mit verschiedenem Gemüse, Duftreis
/With various vegetables, fragrant rice

90. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	7,90
91. mit Tofu / <i>tofu</i> ^M	8,90
92. mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	9,50
93. mit Hühnerfilet im Teig gebacken	10,90
<i>/with chicken fillet baked in dough</i>	
94. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	9,50
95. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	9,90
96. mit Großgarnelen / <i>tiger prawns</i>	11,90
97. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i>	11,90
98. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i>	9,90
99. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper filet</i>	9,90

Gerichte mit Glasnudeln & Reisnudeln

/dishes with glass noodles & rice noodles

Frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Sojasoße mit:

/Fresh salad, herbs, peanuts, fried onions & soy sauce with:

109. Bio Tofu / Tofu 9,90

110. Seitan 9,90

111. vegetarischem Chicken 9,90

/vegetarian chicken

Gebratene Reisbandnudeln

/fried rice noodles

Pak Choi, Sojasprossen & anderem Gemüse mit:

/Pak Choi, Sauces & other vegetables with:

112. Bio Tofu 9,90

113. Seitan 9,90

114. vegetarischem Chicken 9,90

/vegetarian chicken

Gerichte mit Mushrooms

/Dishes with mushrooms

Gemüse, Soße und Reis

/Vegetables, sauce and rice

115. Bio Tofu 9,90

116. Seitan 9,90

117. vegetarischem Chicken 9,90

/vegetarian chicken

Vegetarisches BBQ

118. **vegetarische Fleischbällchen** 9,90
/vegetarian meatballs
119. **vegetarische Shrimps** 9,90
/vegetarian Shrimp

Curry (leicht scharf)

/Curry (slightly spicy)

Zitronengras, Kokosmilch. Frischer Salat, Kräuter

/Lemongrass, coconut milk. Fresh salad, herbs

120. **Bio Tofu** 9,90
121. **Seitan** 9,90
122. **vegetarischem Chicken** 9,90
/vegetarian chicken
123. **vegetarischem Fleischbällchen** 9,90
/vegetarian meatballs
124. **vegetarische Shrimps** 11,90
/vegetarian Shrimp
125. **vegetarische Ente** 11,90
/vegetarian duck



JAPANISCHE GERICHTE - SUSHI

Nigiri Sushi (1 Stück)

807. Avocado	1,90	815. Unagi ^C / Aal	2,20
808. Tamago ^A / Hühnereier	1,90	816. Tobiko ^C	1,90
809. Inari ^M / Tofu	1,90	817. Ikura ^C	2,90
810. Shiitake ^I	1,90	818. Ika ^C	2,20
811. Sake ^C / Lachs	1,90	819. Tai ^C	2,20
812. Maguro ^C / Thunfisch	2,20	820. Butterfisch ^C	2,20
813. Spicy Tuna ^C / Thunfisch	2,20	821. Hotategai ^C	2,20
814. Ebi ^E / Garnelen	2,20	822. Kani ^E	2,20
		823. Hokkigai ^C	2,20



Maki Sushi

824. Oshinko / Rettich	3,20	832. Sake ^{C,L} / Lachs	3,50
825. Rucola ^L	3,20	832a. Lachs Avocado ^L	3,50
826. Spargel ^L	3,20	833. Tekka ^{C,L} / Thunfisch	3,70
827. Avocado ^L	3,20	834. Ebi ^{E,L} / Garnelen	3,70
828. Kappa ^L / Gurke	3,20	835. Unagi ^{C,L} / Aal	3,70
829. Shiitake ^{I,L}	3,20	836. Salmon Skin ^L	3,20
830. Inari ^{L,M} / Tofu	3,20	837. California ^{C,L}	3,50
831. Tamago ^{A,L} / Hühnereier	3,20	838. Ikura ^{C,L}	3,50
		839. Gindara ^{C,L} / Butterfisch	3,70
		840. gekochter Tuna ^{C,L}	3,70

/ Thunfisch



Inside Out (8 Stück)

- 841. Vegetarische I.O.** ^{G,L} 5,90
Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Sesam
/avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in sesame
- 842. Rucola I.O.** ^L 5,90
Rucola, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Sesam
/arugula, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in sesame
- 843. Salmon I.O.** ^{C,L} 6,50
Lachs und Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
/salmon and avocado, wrapped with flyfish caviare and sesame
- 844. Rucola Salmon I.O.** ^{C,G,L} 6,50
Lachs, Rucola, Frischkäse, umhüllt Flugfischkaviar und Sesam
/salmon, arugula, cream cheese, wrapped flyfish caviare and sesame
- 845. Spicy Salmon I.O.** ^{C,G,L} 6,50
Lachs, Gurke, Lauchzwiebeln, Spicy Sauce, umhüllt mit
Flugfischkaviar und Sesam
*salmon, cucumber, onion, spicy sauce, wrapped with flyfish
caviare and sesame*
- 846. Tuna I.O.** ^{C,G,L} 6,90
Tuna, Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
tuna, avocado, wrapped with flyfish caviare and sesame
- 847. Spicy Tuna I.O.** ^{C,G,L} 6,90
Tuna, Gurke, Lauchzwiebeln, Spicy Sauce, umhüllt mit
Flugfischkaviar und Sesam
*tuna, cucumber, onion, spicy sauce, wrapped with flyfish
caviare and sesame*
- 848. Ebi I.O.** ^{E,G,L} 6,90
Ebi, Gurke, Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
ebi, cucumber, avocado, wrapped with flyfish caviare and sesame
- 849. California I.O.** ^{E,G,L} 5,90
Surimi, Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
surimi, avocado, wrapped with flyfish caviare and sesame
- 871. Salmon Skin I.O.** ^{C,G,L} 5,90
gegrillte Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit
Flugfischkaviar und Sesam
*grilled salmon skin, cucumber, avocado, cream cheese,
wrapped with flyfish caviare and sesame*



Sushi Baked

- 850. Mini - Baked (8 Stück)** ^{A,C,L} 4,50
Auswahl: alle Maki Sushi (von 25 bis 40)
choice: all maki sushi (from 25 to 40)
- 851. Crispy Bigroll (6 Stück)** ^{C,L,D} 6,90
gefüllt mit Lachs, Kani, Gurke, Avocado, Frischkäse, Flugfischkaviar, im Teig
mantel gebacken, dazu Spicy Sauce & Salat
*filled with salmon, kani, cucumber, avocado, cream cheese, flyfish caviare, baked in
pastry, served with spicy sauce & salad*
- 852. Vegetarian Crispy Bigroll (6 Stück)** ^{G,I,L,M} 6,50
gefüllt mit Avocado, Gurke, Shiitake, Inari, Sesam,
Frischkäse, dazu Spicy Sauce & Salat
*filled with avocado, cucumber, shiitake, inari, sesame,
cream cheese, served with spicy sauce & salad*
- 853. Crispy Chicken / Duck Bigroll (6 Stück)** ^{D,I,L} 6,90
gefüllt mit Ente oder Hähnchen, Gurke, Lauchzwiebeln,
Shiitake, dazu Spicy Sauce & Salat
*filled with duck or chicken, cucumber, shiitake, inari, sesame,
cream cheese, served with spicy sauce & salad*

Special Rolls

- 854. Ebi Tempura Roll** ^{C,D,E,G,L} 7,50
gefüllt mit Ebi Tempura, Philadelphia, umhüllt Flugfischkaviar und Sesam
filled with ebi tempura, philadelphia, wrapped with flyfish caviare and sesame
- 855. Lachs Tempura** ^{C,G,L} 6,90
gefüllt Lachs Tempura, Philadelphia, umhüllt Flugfischkaviar und Sesam
filled with salmon tempura, philadelphia, wrapped with flyfish caviare and sesame
- 856. Grüne Roll** ^{C,G} 7,50
gefüllt mit Lachs, Philadelphia, Avocado, umhüllt mit Gurkenscheiben
filled with salmon, philadelphia, avocado, covered with cucumber slices
- 857. Dragon Roll** ^{C,D,E,G} 8,90
gefüllt mit Ebi Tempura, Philadelphia, umhüllt mit Unagi
filled with ebi tempura, philadelphia, covered with unagi
- 858. Rainbow Roll** ^{C,E,L} 8,90
gefüllt Avocado, Gurke, Kani, umhüllt Lachs, Thunfisch, Tai, Unagi Sauce,
Sesame
*filled with avocado, cucumber, kani, covered with salmon, tuna, tai, served with
unagi sauce, sesame*
- 859. Tamago Roll** ^{A,L} 7,50
gefüllt mit Hähnchen, Gurke Lauchzwiebeln, umhüllt mit Tamagoscheiben,
dazu Spicy Sauce & Sesam
*filled with chicken, cucumber, onions, covered with tamago slices, served with
spicy sauce & sesame*



- 860. Tiger Roll ^C** 7,90
 gefüllt mit Lachs, Avocado, Gurke, umhüllt mit Lachs
filled with salmon, avocado, cucumber, covered with salmon
- 861. Tuna Spargel Roll ^{C,G}** 7,90
 gefüllt mit Tuna, Spargel, Philadelphia, umhüllt mit Koriander,
 dazu Spicy Sauce und Salat
*filled with tuna, asparagus, philadelphia, covered with coriander,
 served with spicy sauce and salad*
- 862. Futo Maki (6 Stück) ^{C,E,G}** 6,50
 gefüllt mit Kani, Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Flugfischkaviar
filled with kani, salmon, avocado, cucumber, philadelphia flyfish caviare
- 863. Vegetarian Futo Maki (6 Stück) ^{A,L,M}** 6,90
 gefüllt mit Avocado, Gurke, Inari, Tamago, Sesam
illed with avocado, cucumber, inari, tamago, sesame

Sashimi

- 864. Temaki Salmon ^{C,L}** 4,50
 gefüllt mit Lachs, Avocado, Sesam, Flugfischkaviar
filled with salmon, avocado, sesame, flyfish caviare
- 865. Temaki Spicy Tuna ^C** 4,90
 gefüllt mit Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Spicy Sauce, Flugfischkaviar
filled with tuna, cucumber, onion, spicy sauce, flyfish caviare
- 866. California Temaki ^{C,L}** 4,50
 Surimi, Avocado, Flugfischkaviar, Sesam
surimi, avocado, flyfish caviare, sesame
- 867. Sashimi Maguro ^C** 14,90
 (12 Stück) Thunfisch, frischer Salat & Reis
(12 pieces) tuna, fresh salad & rice
- 868. Sashimi Sake ^C** 13,90
 (12 Stück) Lachs, frischer Salat & Reis
(12 pieces) salmon, fresh salad & rice
- 869. Sashimi Moriawase ^C** 13,90
 gemischte Rohfischfilets, frischer Salat & Reis
mixed raw fish fillets, fresh salad & rice



MENÜS

- 901. Buddha Menü** 9,90
6 Stück Avocado Maki
1 Stück Tamago Nigiri
1 Stück Inari
1 Stück Avocado Nigiri
3 Stück vegetarische Crispy Rolls
- 902. Sohei Menü** 9,90
6 Stück Kappa Maki
1 Stück Inari
1 Stück Tamago Nigiri
4 Stück vegetarische Inside Out
4 Stück Rucola Inside Out
- 903. Sakura Menü** 10,90
6 Stück Avocado Maki
1 Stück Sake Nigiri
1 Stück Maguro Nigiri
4 Stück California Inside Out
4 Stück Sake Inside Out
- 904. Tokio Menü** 19,90
3 Stück Sake Maki
3 Stück Maguro Maki
3 Stück Avocado Maki
3 Stück Kappa Maki
1 Stück Sake Nigiri
1 Stück Maguro Nigiri
- 905. Nhat Nguyet Menü** 22,50
2 Stück Sake Nigiri
2 Stück Maguro Nigiri
2 Stück Ebi Nigiri
6 Stück Sake Avocado Maki
6 Stück California Maki
8 Stück Lachs Tempura Inside Out



MENÜS

- 906. Love Menü** 10,90
2 Stück Sake Nigiri
6 Stück Tekka Maki
8 Stück Sake Inside Out
- 907. Dragon Menü** 16,90
3 Stück Sake Maki
3 Stück Maguro Maki
3 Stück Avocado Maki
3 Stück Kappa Maki
1 Stück Sake Nigiri
1 Stück Maguro Nigiri
8 Stück gegrillte Lachshaut Inside Out (mit Frischkäse, umhüllt mit Sesam)
- 908. Super Roll Menü** 34,90
6 Stück Kappa Maki
6 Stück Avocado Maki
6 Stück Sake Maki
6 Stück Maguro Maki
8 Stück Sake & Avocado Inside Out
2 Stück Sake Nigiri
2 Stück Maguro Nigiri
2 Stück Ebi Nigiri
2 Stück Ika Nigiri
2 Stück Ikura Nigiri



NACHTISCH

- 60. Gebackene Bananen ^F mit Honig & Sesam** 3,50
baked bananas with honey & sesame
- 61. Gebackenes Eis (1 Stück) ^{A,D,G}** 3,50
baked ice cream
- 62. Gebackener Apfel mit Honig & Sesam** 3,50
baked apple with honey & sesame



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

200.	Litschisaft ^{5,6} <i>lychee juice</i>	0,3l 2,20	0,4l 3,20
202.	Cola ^{1,2,3,4}	0,3l 2,20	0,5l 3,50
203.	Fanta ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l 2,20	0,5l 3,50
204.	Sprite ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l 2,20	0,5l 3,50
205.	Spezi ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l 2,20	0,5l 3,50
206.	Mineralwasser <i>mineral water</i>	0,3l 2,20	0,5l 3,50
207.	Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,3l 2,20	0,4l 3,20
208.	Orangensaft	0,3l 2,20	0,4l 3,20
210.	Apfelschorle	0,3l 2,20	0,5l 3,50
211.	Orangenschorle	0,3l 2,20	0,5l 3,50
212.	Ginger Ale ^{1,3}	0,3l 2,20	0,4l 2,60
213.	Ananassaft <i>pineapple juice</i>	0,3l 2,20	0,4l 3,20
214.	Tonic Water ^{1,4}	0,3l 2,20	0,4l 3,20
215.	Bitter Lemon ^{1,4}	0,3l 2,20	0,4l 3,20
216.	Kiba ^{1,5,6}	0,3l 2,20	0,4l 3,20
217.	Bananennektar ^{1,5,6}	0,3l 2,20	0,4l 3,20
218.	Kirschnektar ^{1,5,6}	0,3l 2,20	0,4l 3,20
219.	Mango Juice ^{1,5,6}	0,3l 2,20	0,4l 3,20
220.	Mineralwasser <i>mineral water</i>		1,0l 3,90

Getränke / drinks

221.	Mango Lassi	0,4l	4,50
222.	Chanh Da hausgemachte Limonade mit Rohrzucker & Eiswürfel <i>homemade lemonade with cane sugar & ice cubes</i>	0,4l	4,50
222B.	Chanh Leo hausgemachte Maracujalimonade mit Rohrzucker & Eiswürfel <i>homemade maracuja lemonade with cane sugar & ice cubes</i>	0,4l	4,50
223.	Avocado Lassi	0,4l	4,50
226.	Wassermelonen Shake	0,4l	4,50
227.	Trinkkokosnuss		5,00
228.	Bio Zisch (Orange, Rhabarber)	0,33l	2,50
230B.	Bananen Lassi	0,4l	4,50
231B.	Salt Lassi	0,4l	4,50

Bier

230.	Pils vom Fass ^D beer from barrel	0,3l	2,20
231.	Pils vom Fass ^D <i>beer from barrel</i>	0,5l	3,50
232.	Erdinger Hefe / Kristall / Dunkel / Alkoholfrei	0,5l	3,50
233.	Becks / Alkoholfrei	0,33l	2,50
234.	Alsterwasser	0,3l	2,20
235.	Alsterwasser	0,5l	3,50
236.	Tiger, Saigon, Heineken	0,33l	2,60
238.	Gösser Radler	0,5l	3,50
239.	Vitamalz	0,33l	2,50

Weine

Chinesische Aperitifs / chinese aperitifs

242. **Sake** 4,00
Reiswein (warm) / *rice wine (warm)*

Spirituosen / spirits

247. **Wodka** 2cl 2,20

248. **Jägermeister** 2cl 2,20

Rotweine / red wines

276. **Bordeaux trocken** 0,2l 3,50 0,75l 12,00

277. **Chianti trocken** 0,2l 3,50 0,75l 12,00

Weissweine / white wines

283. **(Bio-) Riesling** 0,2l 3,50 1,0l 15,00
halbtrocken & trocken

284. **Portug. Weißherbst (Rosé)** 0,2l 3,50 1,0l 15,00

Sekt / sparkling wine

285. **Prosecco** 0,2l 3,50 0,75l 12,00

286. **Weinschorle** 0,2l 3,50

Warme Getränke

290. Grüner Tee <i>green tea</i>	2,00
291. Jasmin Tee <i>jasmin tea</i>	2,00
292. Schwarzer Tee <i>black tea</i>	2,00
293. Kaffee <i>coffee</i>	2,30
294. Vietnamesischer Kaffee	3,90
295. Espresso	2,30
296. Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	2,30
297. Kamillentee <i>camomile tea</i>	2,00
298. frischer Ingwertee <i>fresh ginger tea</i>	2,30
299. frischer Zitronengraste <i>fresh lemon grass tea</i>	2,30
299B. Tra Cam Gung <i>fresh ginger orange tea</i>	2,30



Cocktails

- 300. Cocos Sunrise** 5,50
Batida de Coco, Ananassaft & Kirschlikör
Batida de Coco, pineapple juice & cherry liqueur
- 301. Nhat Nguyet Ruby** 5,50
Wodka mit Preiselbeersaft
vodka with cranberry juice
- 302. Bonsai Dream** 5,50
Batida de Coco, Weißer Rum, Ananassaft, Limonensirup
Batida de Coco, white rum, pineapple juice, lemon syrup
- 303. Pina Colada** 5,50
Rum, Ananas, Kokos
rum, pineapple, coconut
- 304. Green Poison** 5,50
Batida de Coco, Weißer Rum, Curacao Blue, Zitronensaft & Maracujanektar
Batida de Coco, white rum, curacao blue, lemon juice & maracuja nectar
- 305. Mailakai** 5,50
erfrischender Drink
refreshing drink
- 306. Asia Blue** 5,50
Wodka, weißer Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Curacao Blue, Ananassaft
vodka, white rum, coconut cream, cream, curacao blue, pineapple juice
- 307. Planters Punch** 5,50
der bekannte Punch aus Südamerika
well known punch from south america
- 308. Taifun** 5,50
Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft,
75%iger Rum, Ananassaft
white rum, brown rum, apricot brandy, lemon juice, 75% rum, pineapple juice
- 309. Singapur - Sling** 5,50
Gin - Sling
- 310. Gelbes Meer** 5,50
Weißer Rum, Galliano, Ananassaft, Zitronensaft
white rum, galliano, pineapple juice, lemon juice
- 311. Gin Tonic** 4,50



*Gerichte können Spuren von Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. koffeinhaltig; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. Säuerungsmittel; 5. mit Konservierungsmittel; 6. mit Süßstoff; 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8 chininhaltig; 9. Stabilisatoren; 10. aufgeschäumte mit Stickoxydul; 11. Taurin; 12, enthält Sulfite

Allergene: A. Eier; B. erdnüsse; C. Fisch; D. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel); E. Krebstiere; F. Lupinen; G. Milch (Laktose); H. Schalenfrüchte; I. Schwefeldioxid & Sulfite; J. Sellerie; K. Senf; L. Sesamsamen; M. Soja; N. Weichtiere (Mollusken)

030 25044065

Hufelandstraße 26, 10407 Berlin