



Zone 38

◆ VIETNAMESE CUISINE & SUSHI ◆

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von
unserem Servicepersonal oder verlangen Sie
nach unserer Produktmappe.*

VORSPEISEN - STARTER

- 1. GOI CUON-SOMMERROLLEN /
SUMMERROLLS (2 STK. / 2 PCS.)**
Frisches Reispapier gefüllt mit Reispnudeln, Gurke, knackigem Salat
und Hoisin Soße, Erdnüsse. Serviert mit Limetten-Dressing.
*Soft rice paper filled with rice noodles, cucumber, crisp salad
and hoisin sauce. Served with lime dressing.*
Wählbar mit / *You can choose:*
 - A. HUHN / CHICKEN** 5,50 €
 - B. TOFU ^M / TOFU** 5,20 €
 - C. GARNELEN ^E / PRAWNS** 5,90 €
 - D. GEBACKEN GARNELEN / FRIED PRAWNS** 6,90 €
- 2. NEM CHIEN - FRÜHLINGSROLLEN (GEBACKEN) 5,90 €**
SPRING ROLLS
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch,
Glasnudeln, Morcheln, Gemüse und frische Limetten-Dressing.
*Crispy fried spring rolls filled with seasoned minced meat,
glass noodles, morel mushrooms, vegetables
and fresh lime dressing.*
- 3. MINI-FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.) 5,50 €**
/ MINI SPRING ROLL (6 PCS.)
Vegetarische Frühlingsrollen
Serviert mit frischem Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Soße.
*Vegetarian mini spring rolls, and served with fresh salad,
peanuts and sweet-and-sour sauce.*
- 4. GA XIEN (1 STK. / 1 PCS.) 5,50 €**
Saftiger Hähnchenspieß mit Kurkuma und Zitronengras, Erdnüssen,
aromatisch gegrillt. Dazu Salat und Erdnuss-Sauce
*Juicy chicken skewer marinated in turmeric and lemongrass, peanuts
grilled to perfection. Served with salad and peanut sauce.*
- 5. YAKITORI (2 Stk. / 2 PCS.) 5,90 €**
Hühnerspieße nach Japanische Art
Japanese-Style Chicken Skewers



VORSPEISEN - STARTER

- 6. WANTAN GEBACKEN (5 STK. / 5 PCS.)** **5,90 €**
Gebackener Wantanteig gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen. Serviert mit Süß-Sauer-Soße und Salat, Erdnüsse
Baked wantan-dough stuffed minced chicken meat and prawns. Served with sweet-sour-sauce and salad, peanuts
- 7. TOM CHIEN COM - GEBACKENE GARNELEN (2 STK.) BAKED PRAWNS (2 PCS.)** **6,90 €**
Knusprige gebacken Garnelen mit vietnamesische grünen Puffreis mantel, serviert mit Süß-Sauer-Soße und Salat, Erdnüsse
Crispy baked shrimp with Vietnamese green puffed rice, served with sweet and sour sauce and salad, peanuts
- 8. GYOZA (5 STK.) (5 PCS.)**
Knusprige Dumplings mit Süß-Sauer-Sauce, Salat und Erdnüsse, gefüllt mit:
Crispy dumplings with sweet and sour sauce, salad and peanuts, filled with:
- A. VEGGIE** **5,50 €**
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN **5,90 €**
- 9. KHOAI LANG CHIEN** **5.50 €**
Knusprige Süßkartoffel Pommes / *crispy sweet potato fries*
- 10. EDAMAME** **5,90 €**
Gesalzene Japanische Bohnen / *salted japanese beans*
- 11. SPEZIAL EDAMAME** **6,90 €**
Salz, Edamame, Sambal Oelek / *Salt, Edamame, Sambal Oelek*
- 12. GLASNUDEL-SALAT / GLASNOODLE SALAD**
Frisch Salat aus Glasnudeln, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und frischem Limetten-Dressing.
Fresh salad with glasnoddles, asian herbs, peanuts and fresh lime-dressing.
Wählbar mit / *You can choose:*
- A. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN** **5,90 €**
B. TOFU / TOFU **5,50 €**
C. GARNELEN / PRAWNS **5,90 €**



VORSPEISEN - STARTER

- 13. CHUKA SALAT / CHUKA SALAD** 6,90 €
Seetang Salat mit Sesam und Salat
Seaweed salad with sesame and salad
- 14. AVOCADO SALAT** 5,90 €
Salat, Avocado, Mini Tomaten, Sesamsoße, CocktailsöÙe
Lettuce, avocado, cherry tomatoes, sesame sauce, cocktail sauce
- 15. KIMCHI SALAT** 5,90 €
Scharf SoÙe, Chinakohl, Karotten, Rettich, Salat
Hot sauce, Napa cabbage, carrots, radish, lettuce
- 16. WANTAN SUPPE / WANTAN SOUP** 6,90 €
Gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen mit
verschiedenem Gemüse, Asia-Kräutern und Reismudeln.
*Dumplings filled with minced chicken & prawns,
mixed vegetables, asia herbs and rice noodles.*
- 17. GEMÜSE SUPPE / VEGETABLE SOUP**
Verschiedenes Gemüse und Asia-Kräutern mit Glasnudeln.
Mixed vegetables and asia herbs. Served with glas noodles.
Wählbar mit / *You can choose:*
- A. HUHN / CHICKEN** 6,20 €
B. TOFU / TOFU 5,90 €
C. GARNELEN / PRAWNS 6,90 €
- 18. KOKOSSUPPE / COCONUT SOUP**
Kokosmilch, Zitronengras, Asia-Kräuter, Gemüse,
Coconutmilk, lemongras, asian herbs, vegetables,
Wählbar mit / *You can choose:*
- A. HUHN / CHICKEN** 6,20 €
B. TOFU / TOFU 5,90 €
C. GARNELEN / PRAWNS 6,90 €



VORSPEISEN - STARTER

19. HA CAO HAP - DUMPLINGS **5,90 €**

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfl.
Dazu Salat und Soße, Erdnüsse
*4 steamed dumplings filled with prawns & chicken.
With salad and sauce, peanuts*

20. MIX TELLER / MIX PLATE **18,90 €**

2 Frühlingsrollen, 1 Hähnchenspieß,
2 gebackene Garnelen, 3 asiatische Chips,
2 Sommerrollen und 4 Mini-Frühlingsrollen
*2 Springrolls, 1 chicken-skewer, 2 baked
prawns, 2 sommerrolls &
4 Mini-Springrolls & 3 asian crisps.*

21. FISCH-TATAR / FISH-TATAR **12,00 €**

180g Thunfisch oder Lachs-Tatar, Chili Soße, Sesamöl,
Avocado, Crispy Rice-Cake, Wasabi Creme.
*180g Tuna or Salmon Tatar, chili sauce, sesame oil,
avo., crispy rice-cake, wasabi cream.*

A. LACHS / salmon

12,00 €

B. THUNFISCH / tuna

13,00 €



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- 22. PHO BO - RINDFLEISCH / BEEF SOUP** **13,50 €**
Kräftige Suppe mit Reisbandnudeln Rindfleisch, Sojakeimlingen und frischen asia. Kräutern.
Hearty soup with rice noodles and beef, soya sprouts & fresh asian herbs.
- 23. PHO GA - HÜHNERFLEISCH / CHICKEN SOUP** **13,50 €**
Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Sojakeimlinge und frischen asiatischen Kräutern in einer delikaten Brühe.
Chicken with rice noodles, soya sprouts and fresh asian herbs in delicate broth.
- 24. GEMÜSESUPPE / VEGETABLE SOUP**
Mit verschiedene Gemüse, Kräutern & Glasnudeln.
With various vegetables, herbs & glass noodles.
Wählbar mit / *You can choose:*
- A. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN** **13,50 €**
B. TOFU / TOFU **12,90 €**
- 25. WANTANSUPPE / WANTAN SOUP** **13,90 €**
Klassische asiatische Wantan mit fein gehacktem Hühnerfleisch, Kräuter, Nudeln und Garnelen, frischem Gemüse.
Classic asian wantan soup with minced chicken, herbs, pasta and prawns, fresh vegetables.



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

26. SOT CURRY

Curry mit Kokosmilch, verschiedenem frischem Gemüse, Salat und Reis, Erdnüssen

curry with coconut milk, mixed fresh vegetables, salad, peanuts & rice. peanuts

Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU / TOFU

12,50 €

B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET

12,90 €

C. RINDFLEISCH / BEEF

13,90 €

D. GARNELEN / PRAWNS

14,50 €

E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET /

15,50 €

BAKED CHICKEN FILET

F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK

15,90 €

G. GEGRILLTES LACHSFILET /

17,90 €

GRILLED SALMON FILET

27. SOT MANGO

Mango Soße mit Kokosmilch,

frischem Gemüse, Salat, Erdnüssen und Reis.

Mango sauce with coconut milk, fresh vegetables, peanuts and rice.

Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU / TOFU

12,50 €

B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET

12,90 €

C. RINDFLEISCH / BEEF

13,90 €

D. GARNELEN ^E / PRAWNS

14,50 €

E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET /

15,50 €

BAKED CHICKEN FILET

F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK

15,90 €



28. GOI MIEN - GLASNUDELSALAT / SALAD

Mit Glasnudeln, frischem Salat, Erdnüssen,
viet. Kräutern und Limetten-Dressing.

With glass noodles, fresh salad, peanuts, viet. herbs, and lime-dressing.

Wählbar mit / *You can choose:*

A. TOFU / TOFU

12,90 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

13,50 €

C. GARNELEN / PRAWNS

14,50 €

29. BUN NEM

13,50 €

Gebäckene, gefüllte Reispapierrolle mit Hackfleisch
und Garnelen, Erdnüssen, Morcheln, Glasnudeln,
viet. Kräutern, frischem Salat & Reissnudeln.

*Baked, filled rice paper roll with minced meat and prawns,
morels, peanuts, glass noodles, viet. herbs,
peanuts, fresh salad & rice noodles.*

30. BUN BO NAM BO

13,90 €

Rindfleisch, Salat, Erdnuss, Röstzwiebeln, Reissnudeln,
Scharf Soße, Fischsoße

*Beef, lettuce, peanuts, fried onions, rice noodles,
spicy sauce, fish sauce*

31. PHO TRON

Reisbandnudeln mit frischem Salat, Karotten, Erdnüssen,
Röstzwiebeln, hausgemachter Sauce

*Rice noodles with fresh salad, carrots, peanuts,
fried onions, and homemade sauce*

A. RINDFLEISCH / BEEF

15,50 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

14,50 €

32. RAMEN SUPPE

Ramen-Nudeln mit Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Koriander und Brühe

Ramen noodles with egg, bok choy, bean sprouts, cilantro, and broth

A. RINDFLEISCH / BEEF

15,50 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

14,50 €



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- 33. CHUA NGOT**
Gebratener Mix aus Tomaten, Ananas, viet. Süß-Sauer-Soße, Erdnüssen, Kräuter, Salat mit Limetten Dressing und Reis.
Fried mix of tomatoes, pineapple, peanuts, Vietnamese sweet and sour sauce, herbs, salad with lime dressing, and rice.
- A. TOFU / TOFU** 12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET 13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF 13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS 14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET 15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK 15,90 €
- 34. HÜHNERFLEISCH-ERDNUSS-SOSSE / CHICKEN-PEANUT-SAUCE** 13,50 €
2 Hähnchenspieße m. Erdnuss-Soße, frischem Salat, Erdnüssen und Reis.
2 chicken skewer with peanut-sauce, fresh salad, peanuts and rice.
- 35. RAU XAO**
Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat, Erdnüssen. Dazu Reis.
Fried vegetable with viet. sauce, garlic, asian herbs, peanuts. Served with salad and rice. Wählbar mit / You can choose:
- A. TOFU / TOFU** 12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET 13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF 13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS 14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET 15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK 15,90 €



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

36. SA OT

Gebratener Gemüse-Mix aus Zitronengras, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen, Lauchzwiebeln, Reismudeln, Salat, Kräuter, Limetten-Dressing.

Fried vegetable mix of lemongrass, carrot, onion, spring onions, rice noodles, salad, peanuts, herbs and lime dressing.

Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU / TOFU	12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS	14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET	15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK	15,90 €

37. GEBRATENER-REIS / FRIED RICE

Gebratener Reis mit Eier, Maiskörner, grünen Bohnen, Erdnüssen, Sojasprossen, Karotten, Kräuter und Röstzwiebeln

Fried rice with eggs, corn kernels, green beans, soy sprouts, peanuts, carrots, herbs and fried onions. Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU / TOFU	12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS	14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET	15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK	15,90 €

38. GEBRATENE REISBANDNUDELN / FRIED RICE NOODLES

Gebratene Reisbandnudeln mit Eier, versch. Gemüse, Erdnüssen Sojasprossen, Kräuter und Röstzwiebeln.

Fried rice noodles with eggs, various vegetables, peanuts, bean sprouts, herbs and fried onions. Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU / TOFU	12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET	13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS	14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET	15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK	15,90 €



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- 39. GEGRILLTES**
auf gebratenem Pak-Choi, Gemüse & Salat, Kräuter, Erdnüssen, dunkle Soße serviert mit Reis.
with dark sauce, pak-choi vegetables, herbs, peanuts & salad. Served with rice. Wählbar mit / You can choose:
- A. LACHSFILET / SALMON FILET** 18,50 €
B. GARNELEN / PRAWNS 18,50 €
- 40. SOT LAC**
Erdnusssoße mit Kokosmilch, versch. frischem Gemüse, Salat, Erdnüssen, & Reis.
Peanut sauce with coconut milk, mixed fresh vegetables, salad, peanuts and rice. Wählbar mit / You can choose:
- A. TOFU / TOFU** 12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET 13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF 13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS 14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET 15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK 15,90 €
G. GEGRILLTES LACHSFILET / GRILLED SALMON FILET 17,90 €
- 41. UDON XAO**
Gebratene Udonnudeln mit versch. Gemüse, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Eier.
Fried udon noodles with various vegetables, bean sprouts, fried onions, peanuts, egg. Wählbar mit / You can choose:
- A. TOFU / TOFU** 12,90 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN-FILET 13,50 €
C. RINDFLEISCH / BEEF 13,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS 14,50 €
E. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET 15,50 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK 15,90 €



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- 42. VIT CHAY**
Gebacken Vegan-Ente mit Gemüse,
Salat mit Limettendressing und Erdnüsse, serviert mit Reis.
*Roasted vegan duck with vegetables,
salad and served with rice.*
Wählbar mit / *You can choose:*
- A. Curry Soße** 14,90 €
 - B. Erdnuss Soße** 14,90 €
 - C. Mango Soße** 14,90 €
 - D. Dunkle Soße** 14,90 €
- 43. SHAOLIN SEITAN BBQ** 14,90 €
Gebratener, im Wok geschwenkter Seitan
(vegetarisches Weizenfleisch) mit Zitronengras,
verschiedene Gemüse, Salat, Erdnüssen und serviert mit Reis.
*Roasted wok panned seitan (vegetarian wheat meat)
with lemongrass, various vegetables, salad, peanuts with jasmine rice*
- 44. BABY BUDDHA** 13,90 €
Shaolin Seitan Spieße mit Gemüse gegrillt, serviert mit
gebratenem Gemüse, Erdnusssoße, Salat, Erdnüssen und Reis.
*Shaolin seitan skewers with grilled vegetables,
fried vegetables, peanut sauce, salad, peanuts and rice*
- 45. BUN DAU** 11,90 €
Reisnudeln mit frischem Salat, Limetten Dressing,
vietnamesischen Kräutern, Gurke, Tofu und Erdnüssen.
*Rice noodles with fresh salad, lime dressing,
Vietnamese herbs, cucumber, tofu and peanuts*



46. RAU XAO HOI SIN (GEBRATENES GEMÜSE)

Gebratenes Gemüse mit Hoisin Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
Fried vegetables with hoisin sauce, garlic, asian herbs, salad and peanuts, with rice

A. TOFU / TOFU	12,50 €
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	13,90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	14,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS	14,90 €
E. HÄHNCHENKROSS / CRISPY CHICKEN	14,90 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK	15,90 €
G. LACHSFILET VOM GRILL	17,90 €
<i>/ GRILLED SALMON FILET</i>	

47. BÒ LÚC LẮC (Hot Platte)

19,90 €

Im Wok geschwenktes Rindfleischgulasch, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, gedünsteten vietnamesischen Gemüse, Röstzwiebeln, auf heißer Platte, dazu Reismudeln.
refined beef goulash tossed in the wok with garlic, ginger, steamed Vietnamese vegetables, roasted onions, hot plate plus rice noodles

48. BUTTER SOSSE

verschiedenen Gemüse, Butter Soße, Salat, Cocktail Soße, Pommes
Mixed vegetables, butter sauce, salad, cocktail sauce, french fries

A. LACHS / SALMON	19,50 €
B. THUNFISCH / TUNA	21,90 €

49. HOT PLATTE

Gebratenes Gemüse mit Dunkle Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
Fried vegetables with dark sauce, garlic, asian herbs, salad and peanuts, with rice

A. TOFU / TOFU	12,50 €
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	13,90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	14,90 €
D. GARNELEN / PRAWNS	14,90 €
E. HÄHNCHENKROSS / CRISPY CHICKEN	14,90 €
F. ENTE KROSS / CRISPY DUCK	15,90 €
G. LACHSFILET VOM GRILL	17,90 €
<i>/ GRILLED SALMON FILET</i>	

POKE BOWLS

- 50. BOWL** **16,90 €**
Sushireis mit Brokkoli, Zucchini, Seetang, Edamame, Karotte, Avocado in einer Bowl mit Unagi-Sowie, Cocktailsoße und Sesam
Sushi rice with broccoli, zucchini, seaweed, edamame, carrot, and avocado in a bowl with unagi sauce, cocktail sauce, and sesame
- A. TOFU / TOFU** **13,50 €**
B. LACHS / SALMON **16,50 €**
C. THUNFISCH / TUNA **16,90 €**
D. GEBACKENES HÜHNCHENFILET / BAKED CHICKEN FILET **14,90 €**
E. GEBACKEN GARNELN / FRIED PRAWNS **15,90 €**
F. KNUSPRIGE ENTE / CRISPY DUCK **15,90 €**
- 51. BOWL CHAY** **14,50 €**
Tofu, Gurke, Edamame, Avocado, Salat, Reis, Sesam Soße
Tofu, cucumber, edamame, avocado, salad, rice, sesame sauce

KINDERMENÜ / CHILDREN'S MENU

- SET 1. GA XIEN NHO (1 STK. / 1 PCS.)** **7,90 €**
Gegrillt Hähnchenspiess mit Erdnüssen, Erdnusssauce und Reis
Grilled chicken skewer with peanuts, peanut sauce and rice
- SET 2. GA CHIEN NHO (1 STK. / 1 PCS.)** **9,90 €**
Gebackener Hühnchenfilet mit Erdnüssen, Süß-Sauer-Sauce und Reis
Baked chicken fillet with peanuts, sweet-sour sauce and rice
- SET 3. KHOAI TAY CHIEN** **4,90 €**
Pommes Frites mit Mayonnaise, Ketchup Soße
French fries with mayonnaise, ketchup sauce
- SET 4. CHICKEN NUGGET** **7,50 €**
Pommes, Chicken Nugget, Mayonnaise, Ketchup Soße
French fries, chicken nugget, mayonnaise, ketchup sauce



SUSHI

NIGIRI 2 Stück / 2 pieces

- | | | |
|------------|--|---------------|
| N1. | Kani Surimi / <i>Surimi</i> | 4,20 € |
| N2. | Sake Lachs (wahlweise flambiert)
<i>Salmon (optionally flambeéd)</i> | 5,50 € |
| N3. | Unagi Süßwasseraal gegrillt / <i>Grilled eel</i> | 5,90 € |
| N4. | Avocado Avocado / <i>avocado</i> | 4,90 € |
| N5. | Ebi
Garnelen / <i>prawn</i> | 5,90 € |
| N6. | Maguro Thunfisch (wahlweise flambiert)
<i>Tuna (optionally flambeéd)</i> | 6,00 € |

MAKI 8 Stück / 8 pieces

- | | | |
|------------|---|---------------|
| M1. | Kappa Maki | 4,50 € |
| M2. | Avocado Maki | 4,90 € |
| M3. | Sake Maki (Lachs / <i>Salmon</i>) | 5,90 € |
| M4. | Lachs & Avocado Maki / <i>Salmon & Avocado Maki</i> | 5,90 € |
| M5. | Tekka Maki (Thunfisch / <i>Tuna</i>) | 6,20 € |
| M6. | Ebi Maki (Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>) | 5,50 € |
| M7. | California ^E (Surimi, Avocado / <i>Surimi, Avocado</i>) | 4,90 € |
| M8. | Unagi
(Salzwasseraal gegrillt, Gurke / <i>Grilled saltwater-eel, cucumber</i>) | 6,20 € |
| M9. | Ebi Tempura
(gebackene Garnelen / <i>baked prawn</i>) | 7,50 € |



INSIDE-OUT – 8 Stück / 8 pieces

- R1. Alaska** Lachs, Avocado, Käse, außen Tobiko **10,90 €**
Salmon, avocado, cheese, outside tobiko
- R2. Ebi** Eingelegte Garnelen, Gurke, Käse, außen Sesam **10,50 €**
Pickled prawns, cucumber, cheese, outside sesame
- R3. Ebi Tempura** **11,50 €**
Gebackene Garnelen, Gurke, Käse, außen Sesam
Baked prawns, cucumber, cheese, outside sesame
- R4. California** Surimi, Avocado, Käse, außen Tobiko **9,90 €**
Surimi, avocado, cheese, outside tobiko
- R5. Maguro** Thunfisch, Gurke, Käse, außen Tobiko **11,90 €**
Tuna, cucumber, cheese, outside tobiko
- R6. Chicken-Roll** Gurke, Käse, Avo., geb. Hühnerbrustfilet **10,90 €**
Cucumber, cheese, avo., fried Chickenfilet
- R7. Chay** (vegetarisch / vegetarian) **9,90 €**
Avocado, Gurke, Mango, außen Sesam
Avocado, cucumber, mango, outside sesame
- R8. Lachs Spicy I.O** Lachs, Chilisauce, Lauchzwiebeln **9,90 €**
Salmon, chili sauce, spring onions
- R9. Lachshaut I.O** gegrillte Lachshaut, Gurke **9,50 €**
grilled salmon skin, cucumber
- R10. Lachs-Tatar Roll** ^G 5 Stück / 5 pieces **9,90 €**
Surimi, Frischkäse, Avocado mit flambiert Lachstatar
Surimi, avocado, cream cheese, with flambéed salmon tartare
- R11. Sakura Roll** ^G 5 Stück / 5 pieces **7,90 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, mit pürierter Avocado & Chips
Salmon, avocado, cream cheese, with mashed avocado & chips



FRIED ROLLS

- F1. Roll 1** **11,50 €**
Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Käse
Breaded fried roll with salmon, avocado, cucumber, cheese
- F2. Roll 2** **11,90 €**
Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Avocado, Käse
Breaded fried roll with tuna, cucumber, avocado, cheese
- F3. Roll 3** **11,90 €**
Panierte Rolle mit Garnelen, Surimi, Thunfisch,
Gurke, Käse
*Breaded fried roll with prawns, surimi, tuna,
cucumber, cheese*
- F4. Vegetarian-Roll (VEGGIE)** **10,00 €**
- F5. Mini-Sake** (10 Stk. / 10 pcs.) Lachs salmon **8,50 €**
- F6. Mini-Tekka** (10 Stk. / 10 pcs.) Thunfisch tuna **8,90 €**
- F7. Chicken-Roll** (6 Stk. / 6 pcs.) **10,90 €**
Hühnerfleisch, Gurke, Käse *chicken, cucumber, cheese*



SPECIAL

- R12. Crispy Tiger** 16,50 €
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Käse, Gurke, außen mit Lachs oder Lachs flambiert bedeckt
Prawns with crispy crust, avocado, cheese, cucumber, outside covered with salmon or salmon flambeéd
- R13. Tunacado** 17,50 €
Garnelen, Tempura, Gurke, Käse, Avocado, außen bedeckt mit Thunfisch oder Thunfisch flambiert
Prawns, crispy crust, cucumber, cheese, avocado, outside covered with tuna or tuna flambeéd
- R14. Special Roll** 15,90 €
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Käse, außen bedeckt Avocado
Ebi tempura, avocado, mango, cheese, topped with avocado
- R15. Vegan Special** 14,90 €
Mango, Avocado, Käse, Gurke, außen bedeckt Avocado
Mango, avocado, cheese, cucumber, topped with avocado
- R16. Tiger Roll** 16,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Käse, außen bedeckt Lachs
Salmon, avocado, cucumber, cheese, topped with salmon

SASHIMI

- S1. Sashimi 1** – 10 Scheiben Lachs / 10 slices salmon 21,90 €
- S2. Sashimi 2** – 10 Scheiben Thunfisch / 10 slices tuna 23,90 €
- S3. Sashimi 3** 22,90 €
5 Scheiben Lachs & 5 Scheiben Thunfisch
5 slices salmon & 5 slices tuna
- S4. Mix Sasimi** 20,90 €
3 Scheiben Lachs , 3 Scheiben Thunfichs, 3 Garnelen
3 slices of salmon, 3 slices of tuna, 3 shrimp



MENÜ

Menü 1

5 Lachs Nigiri, 1 Lachs Maki
5 salmon nigiri, 1 salmon maki

13,50 €

Menü 2

6 Nigiri (3 Lachs, 3 Thunfisch), 1 Maki Lachs
6 Nigiri (3 salmon, 3 tuna), 1 maki salmon

16,50 €

Menü 3

1 Fried-Rolle mit Tempuramantel (6 Stk.),
4 Nigiri (1 Thunfisch, 1 Seeaal, 2 Lachs)
1 Crispy crust fried-roll (6 Pieces.),
4 Nigiri (1 Tuna, 1 Eel, 2 Salmon)

18,50 €

Menü 4

Inside-Out mit Alaska Lachs, außen Tobiko und
6 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen)
Inside-out with alaska salmon, outside tobiko and
6 Nigiri (2 Salmon, 2 Tuna, 2 Prawns)

19,50 €

Menü 5 (vegan)

3 Maki: Avocado, Gurke, Mango
3 Maki: avocado, cucumber, mango

12,50 €

Menü 6

Big-Roll Futo 1 (6 Stk.),
7 Nigiri (3 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen)
Big-Roll Futo 1 (6 Stk.), 7 Nigiri (3 Salmon, 2 Tuna, 2 Prawns)

21,50 €



MENÜ

Menü 7

23,50 €

Fried-Roll in Tempura gebacken (6 Stk.),
8 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnele,
1 Surimi, 1 Avocado)
1 Crispy crust fried-roll (6 Pieces), 8 nigiri (2 Salmon,
2 Tuna, 2 Prawn, 1 Surimi, 1 Avocado)

Menü 8

25,50 €

1 Mini-Sake, 1 Maki Gurke, 1 Avo. Maki,
1 Alaska Inside-Out, Chuka Salad
1 mini sake (Fried Roll), 1 maki cucumber, 1 avo. Maki,
1 Alaska Inside Out, Chuka Salad

Menü 9

42,50 €

Big Roll 1, Futo 1 (Lachs), 1 Inside-Out California (8 Stk.),
2 Maki (1 Lachs, 1 Thun-fisch), 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
2 Sashimi Lachs
Big Roll 1, Futo 1 (Salmon), 1 Inside-Out California (8 Pieces),
2 Maki (1 Salmon, 1 Tuna), 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
2 Salmon Sashimi

EXTRA

Reis rice

2,00 €

Nudeln noodles

2,00 €

Gebraten Reis fried rice

7,90 €

Geb. Nudeln fried noodles

7,90 €

Sauce nach wahl sauce of choice

2,00 €

Ente kross Crispy duck

7,90 €

Gebackenes Hähnchen baked chicken

7,50 €

Udon Nudeln udon noodles

4,00 €

Gebraten Udon Nudeln fried udon noodles

7,90 €



DESSERTS

- D1. BANANE GEBACKEN** 4,90 €
Honig-Sesam-Erdnüsse
Honey sesame peanuts
- D2. MATCHA MOUSSE** 7,90 €
Hausgemachter Matcha mit Früchten
Homemade matcha with fruits
- D3. MANGO CHEESE CAKE** 7,90 €
Hausgemachter Mango-Käsekuchen mit Käse,
Mangocreame und Kokosöl
*Homemade mango cheesecake with cheese,
mango cream and coconut oil*
- D4. SESAME TIRAMISU** 8,50 €
Tiramisu und Sesam-Eis
Tiramisu and sesame ice cream.
- D5. EIS (3 Kugel) ice cream (3 scoops)**
- A. Vanille** *vanilla* 6,50 €
- B. Schokolade** *chocolate* 6,50 €
- C. Erdbeeren** *strawberries* 6,50 €



SOFT DRINKS

	0,2l	0,4l
100-101. COCA-COLA	3,20 €	4,50 €
102-103. COCA-COLA LIGHT	3,20 €	4,50 €
104-105. FANTA	3,20 €	4,50 €
106-107. SPRITE	3,20 €	4,50 €
108-109. SPEZI	3,20 €	4,50 €
110-111. TONIC WATER	3,20 €	4,50 €
112-113. GINGER ALE	3,20 €	4,50 €
114-115. MINERALWASSER (Still oder spritzig) <i>MINERAL WATER (Still or sparkling)</i>	3,20 €	4,50 €
116-117. MINERALWASSER (Still) in Glasflasche <i>MINERAL WATER (Sprudel) in glass bottle</i>	0,75l	6,50 €

SAFT / JUICE

	0,2l	0,4l
120-121. APFELSAFT <i>apple juice</i>	3,50 €	4,50 €
122-123. ANANASSAFT <i>pineapple juice</i>	3,50 €	4,50 €
124-125. MARACUJASAFT <i>passion fruit juice</i>	3,50 €	4,50 €
126-127. MANGOSAFT <i>mango juice</i>	3,50 €	4,50 €
128-129. ORANGENSAFT <i>orange juice</i>	3,50 €	4,50 €
130-131. LYCHEESAFT <i>lychee juice</i>	3,50 €	4,50 €
132-133. KIBA	3,50 €	4,50 €



SCHORLE / SPRITZER

134-135. APFELSAFT - SCHORLE	0,2l	0,4l
<i>apple juice - spritzer</i>	3,50 €	4,50 €
136-137. ANANASSAFT - SCHORLE	3,50 €	4,50 €
<i>pineapple juice - spritzer</i>		
138-139. MARACUJASAFT - SCHORLE	3,50 €	4,50 €
<i>passion fruit juice - spritzer</i>		
140-141. MANGOSAFT - SCHORLE	3,50 €	4,50 €
<i>mango juice - spritzer</i>		
142-143. ORANGENSAFT - SCHORLE	3,50 €	4,50 €
<i>orange juice - spritzer</i>		
144-145. LYCHEESAFT - SCHORLE	3,50 €	4,50 €
<i>lychee juice - spritzer</i>		

TEE / TEA

146. JASMINTEE / jasmine tea	3,90 €
147. GRÜNER TEE / green tea	3,90 €
148. INGWER TEE / ginger tea mit Honig / with honey	4,20 €
149. WINTERTEE / Winter tea	4,90 €
<i>mit frischer Ingwer, Orange, Minze & Honig</i> <i>with fresh ginger, orange, mint & honey</i>	
150. MINZE - INGWER TEE / mint - ginger tea	4,50 €
<i>mit Ingwer, Minze, Honig</i> <i>with ginger, mint, honey</i>	

KAFFEE / COFFEE

151. CA PHE SUA NONG	4,90 €
<i>Vietnamesischer Espresso, Kondensmilch, aromatisch & cremig.</i> <i>Viet. espresso, condensed milk, aromatic & creamy.</i>	
152. CA PHE SUA DA	6,50 €
<i>Eiskaffee - Der Klassiker in viet. Kaffeehäusern, Kondensmilch</i> <i>Ice-coffee- a speciality from Vietnam, condensed milk</i>	



BIERE / BEER

FLASCHE / BOTTLE

- 160. PAULANER HEFE DUNKEL /**
PAULANER DARK BEER **0,5l 4,60 €**
- 161. PAULANER HEFEWEIZEN /**
PAULANER WHEAT BEER **0,5l 4,60 €**
- 162. ALKOHOLFREI - PAULANER HEFEWEIZEN** **0,5l 4,60 €**
alcohol - free
- 163. ALKOHOLFREI - PILS** *alcohol - free* **0,3l 3,90 €**
- 164. RADLER BIER** **0,3l 3,90 €**
0,5l 4,20 €
- 165. FASSBIER VELTIN** **0,3l 3,90 €**
0,5l 4,90 €

LIMONADEN

- 170. Ipanema** **6,50 €**
Brauner Zucker, Limette, Minze, Soda, Maracujasaft
Brown sugar, lime, mint, soda, Passion fruit juice
- 171. Chanh Da** **6,20 €**
Limette, brauner Zucker, Still Wasser
Lime, brown sugar, still water
- 172. Maracuja-Eistee** **6,50 €**
Jasmintee, Maracuja-Saft, Soda
jasmine tea, passion fruit juice, soda
- 173. Mango-Grüntee** **6,50 €**
Mango, Grüntee, Soda
Mango, green tea, soda
- 174. Rose-Lychee** **6,50 €**
Himbeere, Limette, Litschi-Saft, Soda
Raspberry, lime, lychee juice, soda
- 175. Beeren-Mix** **6,50 €**
Beerenmix, Limette, Traubensaft, Soda
Mixed berries, lime, grape juice, soda



LASSI

- 180. Mango-Lassi** 6,50 €
Mango, Joghurt, Kokos / *Mango, yogurt, coconut*
- 181. Minz-Lassi** 6,50 €
Minze, brauner Zucker, Ananassaft
Mint, brown sugar, pineapple juice

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- 190. Blue Lagoon** 6,90 €
Limette, Ananassaft, Soda, Blue-Curacao-Sirup
Lime, pineapple juice, soda, blue curaçao syrup
- 191. Viet Strawberry** 6,90 €
Limette, Maracuja, Erdbeersaft
Lime, passion fruit, strawberry juice
- 192. Virgin Sunrise** 7,50 €
Orangensaft, Ananassaft, Limette, Grenadine-Sirup
Orange juice, pineapple juice, lime, grenadine syrup
- 193. Kokos Sunset** 7,50 €
Sahne, Ananassaft, Kokossirup
Cream, pineapple juice, coconut syrup
- 194. Viet Potion** 6,90 €
Kirschsafft, Soda / *Cherry juice, soda*



COCKTAILS MIT ALKOHOL

- 200. Pina Colada** 8,50 €
Rum, Limette, Kokossirup, Ananassaft
Rum, lime, coconut syrup, pineapple juice
- 201. Mojito** 8,50 €
Limette, brauner Zucker, Minze, Rum
Lime, brown sugar, mint, rum
- 202. Swimming Pool** 8,50 €
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Blue-Curacao-Sirup, Sahne
Rum, pineapple juice, coconut syrup, blue curaçao syrup, cream
- 203. Red Berry** 8,50 €
Maracuja, Erdbeersaft, Wodka, Limette
Passion fruit, strawberry juice, vodka, lime
- 204. Hanoi Mule** 8,50 €
Reisschnapp, Ingwer, Soda
Rice schnapps, ginger, soda
- 205. Blue Day** 8,50 €
Wodka, Ananassaft, Orangensaft, Limette, Blue-Curacao
Vodka, pineapple juice, orange juice, lime, blue curaçao
- 206. Mai Tai** 8,50 €
Weißer Rum, Brauner Rum, Triple Sec,
Mandelsirup, Limette, Orangensaft
White rum, dark rum, triple sec, almond syrup, lime, orange juice



SPRITZ

- | | |
|---|--------|
| 210. Prosecco Aperol | 7,50 € |
| Aperol, Orange, Prosecco, Soda
<i>Aperol, orange, prosecco, soda</i> | |
| 211. Lychee Spritz | 8,00 € |
| Lychee Likör, Lycheesaft, Prosecco
<i>Lychee liqueur, lychee juice, prosecco</i> | |
| 212. Hugo | 7,50 € |
| Minze, Holunder-Sirup, Prosecco
<i>Mint, elderflower syrup, prosecco</i> | |
| 213. Lillet | 8,00 € |
| Lillet, Wild Berry, Himbeer
<i>Lillet, wild berry, raspberry</i> | |
| 214. Maracuja Spritz | 7,50 € |
| Maracuja, Rum, Prosecco, Soda
<i>Passion fruit, rum, prosecco, soda</i> | |

LONG DRINK

- | | |
|-------------------------|--------|
| 220. Gin Tonic | 7,90 € |
| 221. Cuba Libre | 7,90 € |
| 222. Whisky Cola | 7,90 € |

SCHNAPS / SCHNAPS

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 230. Lúa Mói | 2 CL 3,50 € |
| 231. Nép Mói | 2 CL 3,50 € |
| 232. Wodka | 2 CL 3,50 € |
| 233. Jägermeister | 2 CL 3,90 € |
| 234. Whisky | 2 CL 4,20 € |



WEINE / WINES

WEISS WEINE (trocken / dry)

0,2l 0,75l

240-241.	Chadoney	5,20 €	20,00 €
242-243.	Grauburgunder	5,90 €	25,00 €
244-245.	Riesling	5,20 €	20,00 €
246-247.	Pinot Grigio	5,90 €	25,00 €
248-249.	Rose	5,20 €	20,00 €
250-251.	Wein	5,20 €	20,00 €
252-253.	Prosecco	5,20 €	20,00 €

ROT WEINE (trocken / dry)

0,2l 0,75l

260-261.	Melot	5,20 €	20,00 €
262-263.	Primitivo Puglia	5,90 €	25,00 €
264.	Weinschorle	5,20 €	



Öffnungszeiten : 11:30 - 22:00

Tel: 05021 88 77 955

Lange Str. 29, 31582 Nienburg (Weser)

