

# Vorspeise

- 1. Miso Soup Tofu** <sup>4,6,11</sup> **6.00\***  
Japanische Misopaste in Dashibrühe mit Seetang und Lauchzwiebeln  
*Japanese soy bean Paste in Dashi-broth with seaweed and spring onions*
- 2. Ocean Mix** <sup>2,4</sup> **7.00**  
Suppe mit Lachs, Garnelen, Krebsfleisch und Gemüse  
*Soup with Salmon, Prawns, Crab stick, Cherry tomatoes, Cushrooms, Spring onions*
- 3. Coco Love** <sup>7</sup> **6.00**  
Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Koriander  
*Soup based on coconut milk, vegetables, tomatoes, mushrooms and fresh cilantro*
- 4. Edamame** <sup>6</sup> **5.50**  
Grüne Sojabohnen mit Meersalz  
*Green soy beans with sea-salt*
- 5. Scharfe Edamame** <sup>6</sup> **6.00**  
*Spicy Edamame*
- 6. Ha Cao** <sup>1,2,11</sup> **7.00**  
Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen, Gemüse mit Erdnussoße  
*Rice flour dumplings filled with chopped prawns and vegetables served with sesame soy sauce*
- 7. Summer roll Tofu** <sup>1,2,4</sup> **6.50**  
Gefüllt mit Tofu, Salat, Minze, Koriander und Reisnudeln. Serviert mit Fisch- und Hoishinsoße  
*Filled with Tofu, Salad, Mint, Cilandro and Rice Noodles. Served with Fish Hoishinsauce*
- 8. Summer roll Hähnchen** <sup>1,2,4</sup> **7.00**  
Gefüllt mit Hähnchen, Salat, Minze, Koriander und Reisnudeln. Serviert mit Fisch- und Hoishinsoße  
*Filled with Chicken, Salad, Mint, Cilandro and Rice Noodles. Served with Fish Hoishinsauce*
- 9. Summer roll mit frittierten Garnelen** <sup>1,2,4</sup> **8.00**  
Gefüllt mit frittierten Garnelen, Salat, Minze, Koriander und Reisnudeln. Serviert mit Fisch- und Hoishinsoße  
*Filled with fried Ebi, Salad, Mint, Cilandro and Rice Noodles. Served with Fish Hoishinsauce*

\* Alle Preise in Euro inkl. MwSt/ *All prices in Euros including VAT*

\* Alle Allergene finden Sie auf der letzten Seite/ *All allergens can be found on the last page*

- 10. Spring Roll Chicken** <sup>1</sup> **8.00**  
Vietnamesische Frühlingssrollen gefüllt mit Hähnchen und Gemüse, serviert mit süßer Chilisoße  
*Vietnamese Springroll filled with chicken and vegetables. Served with sweet chili sauce*
- 11. Spring Roll Veggie** <sup>1</sup> **7.00**  
Vietnamesische Frühlingssrollen gefüllt mit Gemüse. Serviert mit süßer Chilisoße  
*Vietnamese Springroll filled with vegetables. Served with sweet chili sauce*
- 12. Wakame Salat** <sup>4,11</sup> **7.00**  
*Seaweed salad*
- 13. Veggie Gyoza** <sup>1</sup> **7.00**  
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse. Serviert mit Ponzu-Soße  
*Fried Dumpling with vegetables. Served with Ponzu sauce*
- 14. Chicken Gyoza** <sup>1</sup> **8.00**  
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Gemüse. Serviert mit Ponzu-Soße  
*Fried Dumpling with chicken and vegetables. Served with Ponzu sauce*
- 15. Yakitori Spieße** <sup>1,11</sup> **8.00**  
Gegrillte Hähnchenspieße auf frischem Salat mit Hoisin Sauce  
*Grilled Chicken skewers on fresh salad with hoisin sauce*
- 16. Lachstartar** <sup>4,11</sup> **10.00**  
*Salmon Tartare, diced salmon on a bed of avocado, seaweed and grilled rice paper*
- 17. Tuna Tartar** <sup>4,11</sup> **11.00**  
*Tuna Tartare, diced tuna on a bed of avocado, seaweed and grilled rice paper*
- 18. Choa Tapas für 2 Personen** <sup>1,6</sup> **22.00**  
*Edamame, Veggie Gyoza, Chicken Gyoza, Chicken and Veggie Springroll*

## Salat

- 30. Papaya Salat** <sup>4,5</sup> **10.00**  
Grüne Papaya mit Karotten, Koriander, Minze in hausgemachter Fischsoße und Erdnüsse  
*Green Papaya with carrots, cilantro, mint, homemade fish sauce and peanuts*
- 31. Papaya Salat Garnelen** <sup>4,5</sup> **12.00**  
Grüne Papaya mit Karotten, gekochter Garnelen, Koriander, Minze in hausgemachter Fischsoße und Erdnüsse  
*Green Papaya with carrots, cooked shrimps, cilantro, mint, homemade fish sauce and peanuts*
- 32. Mango Salat** <sup>11</sup> **12.00**  
Salat, Mangostreifen, Avocado, Gurke, Cherrytomaten in Sesamdressing  
*Salad, Mangostrip, Avocado, Cucumber, Cherry tomatoes in Sesame dressing*

## Vietnamese Cuisine

- 40. Bun Nem** <sup>1</sup> **15.00**  
Vietnamesische Frühlingsrollen mit warmen Reisnudeln, Salat, Koriander in Fischsoße, dazu Süß-Sauer-Soße  
*Vietnamese spring rolls served with warm rice noodles, with herb salad, fresh cilantro in fishsauce, with it sweet-chili-sauce*
- 41. Bun Bo Nam Bo** <sup>5</sup> **17.00**  
Warme Reisnudeln mit mariniertem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Sojasprossen, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Fischsoße  
*Warm rice noodle with marinated Roastbeef, bell pepper, onions, bean sprouts, salad, Peanuts, roasted onions and fish sauce*

## Phở Hà Nội

Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe Reisbandnudeln und wahlweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchen oder würzigen Tofu. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Basilikum, Sojasprossen.

*Phở is a traditional Vietnamese soup. It's a clear punchy broth with rice noodles served in a bowl and accompanied by either delicate beef stripes, tender chicken or a spiced tofu, garnished with spring onions, cilantro, basil, bean sprouts.*

### Pho chay mit Tofu<sup>1</sup>

44. Klein	8.50
45. Groß	14.00

### Pho Ga (Hähnchen/ Chicken)<sup>1</sup>

46. Klein	8.90
47. Groß	15.00

### Pho Bo (Rind/ Beef)<sup>1</sup>

48. Klein	9.90
49. Groß	16.00

## Poké Bowl

Ein Mix aus der Japanischen und Hawaiianischen Küche mit Sushi Reis, Mix Salat, Avocado, Mango, Sojabohnen, Seetang Salat und hausgemachter Soße. Wahlweise mit:

*A Mix of Japanese and Hawaii kitchen with sushi rice, mix salad, avocado, mango, soy bean, seaweed salad and homemade sauce. Choyce of:*

50. Tofu/ <i>Tofu</i> <sup>3, 6, 11</sup>	15.00
51. Gegrillter Hähnchenbrust/ <i>Grilled Chicken Breast</i> <sup>3, 6, 11</sup>	17.00
52. Scharfem Lachstartar/ <i>Spicy Salmon Tartar</i> <sup>3, 6, 11</sup>	18.50
53. Scharfem Tunatartar/ <i>Spicy Tuna Tartar</i> <sup>3, 6, 11</sup>	19.50

## Japanese Udon Noodle

Gebratene Japanische Udon Nudeln mit gemischtem Gemüse in hausgemachter Teriyakisoße.

Wahlweise mit:

*Fried Japanese noodle with mix vegetable in homemade Teriyaki sauce. Choice of:*

<b>60. Tofu/ Tofu</b> <sup>1, 6,</sup>	<b>15.90</b>
<b>61. Gegrillter Hähchenbrust/ Grilled Chicken breast</b> <sup>1, 4, 11</sup>	<b>17.90</b>
<b>62. Gegrillter Barbarie Entenbrust/ Grilled juicy duck breast</b> <sup>1,6,11</sup>	<b>20.90</b>
<b>63. Gegrilltem Roastbeef/ Grilled beefsteak</b> <sup>1, 6, 11</sup>	<b>20.90</b>
<b>64. Gegrilltem Lachs/ Grilled Salmon</b> <sup>1,4,11,</sup>	<b>20.90</b>
<b>65. Gegrillten Riesengarnelen/ Grilled king prawn</b> <sup>1, 2, 6, 11</sup>	<b>21.9</b>

## Choa Teriyakisoße

Frisches Gemüse der Saison gebraten in einer hausgemachten japanische Teriyakisoße an Salat. Serviert mit Reis. Wahlweise mit:

*Fresh seasonal vegetables fried with homemade Japanese Teriyaki sauce by a wild salad. Served with rice. Choice of:*

<b>70. Green oasis</b> <sup>11</sup> Mit Tofu/ <i>with Tofu</i>	<b>15.90</b>
<b>71. Chicken in the corn</b> <sup>4, 6, 11</sup> Mit gegrillter Hähnchenbrust/ <i>Grilled Chicken Breast</i>	<b>17.90</b>
<b>72. Duck on the lake</b> <sup>4, 6, 11</sup> Mit gegrillter Barbarie Entenbrust / <i>with grilled juicy Duck Breast</i>	<b>20.90</b>
<b>73. Cow in the garden</b> <sup>4, 6, 11</sup> Mit gegrilltem Roasbeef/ <i>with grilled Beefsteak</i>	<b>20.90</b>
<b>74. Smoky Salmon</b> <sup>4, 6, 11</sup> Mit gegrilltem Lachs/ <i>with grilled Salmon</i>	<b>20.90</b>
<b>75. Grilled tuna power</b> <sup>4, 6, 11</sup> Mit gegrilltem Thunfisch / <i>with grilled Tuna</i>	<b>21.90</b>

- 76. Earth meets water** <sup>4, 6, 11</sup> **23.90**  
 Mit gegrilltem Roasbeef und Riesengarnelen/  
*with grilled Beefsteak and King Prawn*

## Choa Currysoße

Cremiges Thai Kokoscurry mit gemischtem Gemüse und Jasmin Reis  
*Creamy Thai Coconus curry with mix vegetable and Jasmin rice.*  
 Wahlweise mit/ *Choice of:*

- 80. Tofu/ Tofu** <sup>1, 7, 11</sup> **15.90**
- 81. Gegrillter Hähnchenbrust/ Grilled chicken** <sup>1, 7, 11</sup> **17.90**
- 82. Gegrillter Barbarie Entenbrust/ Grilled juicy duck breast** <sup>1, 7, 11</sup> **20.90**
- 83. Gegrilltem Roastbeef/ Grilled beefsteak** <sup>1, 7, 11</sup> **20.90**
- 84. Gegrilltem Lachs/ Grilled salmon** <sup>1, 4, 7, 11</sup> **20.90**
- 85. Gegrillten Riesengarnelen/ Grilled giant Prawns** <sup>1, 2, 7, 11</sup> **21.90**

## Choa Mangosoße

Mangocreame verfeinert mit Kokosmilch, gemischtem Gemüse an  
 Wildkräutersalat, serviert mit Reis. Wahlweise mit:  
*Mangocream refined with coconut milk, mix vegetables accompanied by a  
 herb salad, served with rice. Choice of:*

- 90. Tofu/ Tofu** <sup>8, 11</sup> **15.90**
- 91. Gegrillter Hähnchenbrust/ Grilled Chicken** <sup>8, 11</sup> **17.90**
- 92. Gegrillter Barbarie Entenbrust/ Grilled juicy Duck Breast** <sup>8, 11</sup> **20.90**
- 93. Gegrilltem Roastbeef/ Grilled Beefsteak** <sup>8, 11</sup> **20.90**
- 94. Gegrilltem Lachs/ Grilled Salmon** <sup>4, 8, 11</sup> **20.90**
- 95. Gegrillten Riesengarnelen/ Grilled giant Prawns** <sup>2, 8, 11</sup> **21.90**

## Nigiri

2 stück

<b>100. Avocado</b>	6.00
Avocado/ <i>Avocado</i>	
<b>101. Sake</b> <sup>4</sup>	7.00
Lachs/ <i>Salmon</i>	
<b>102. Maguro</b> <sup>4</sup>	7.50
Thunfisch/ <i>Tuna</i>	
<b>103. Ebi</b> <sup>2</sup>	7.50
Garnelen/ <i>Shrimp</i>	
<b>104. Unagi</b> <sup>1</sup>	7.50
Aal/ <i>Eel</i>	
<b>105. Kani</b> <sup>2</sup>	6.50
Krebsfleisch/ <i>Surimi</i>	
<b>106. Buri</b> <sup>4</sup>	7.00
Hamachi/ <i>Hamachi</i>	

## MAKI

8 stück

<b>110. Sake</b> <sup>4</sup>	7.00
Lachs/ <i>Salmon</i>	
<b>111. Tekka</b> <sup>4</sup>	7.50
Thunfisch/ <i>Tuna</i>	
<b>112. Ebi</b> <sup>2</sup>	7.50
Gekochte Garnelen/ <i>Cooked Shrimp</i>	
<b>113. Fry Ebi</b> <sup>1,11</sup>	7.50
Tempura Garnelen/ <i>Fried Shrimp</i>	
<b>114. Anago</b> <sup>1</sup>	7.50
Aal/ <i>Eel</i>	
<b>115. Kani</b> <sup>2</sup>	6.50
Krebsfleisch/ <i>Surimi</i>	
<b>116. Avocado</b>	6.00
Avocado/ <i>Avocado</i>	
<b>117. Kappa</b>	6.00
Gurke/ <i>Cucumber</i>	
<b>118. Mango</b>	6.00
Mango/ <i>Mango</i>	

## INSIDE OUT

8 Stück

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>120. California</b> <sup>2</sup>   | <b>9.90</b>  |
| Mit Surimi, Avocado, Gurke und Sesam<br><i>with Surimi, Avocado, Cucumber and Sesam</i>                       |              |
| <b>121. Alaska</b> <sup>4</sup>   | <b>10.00</b> |
| Mit Lachs, Avocado und Tobiko<br><i>with Salmon, Avocado and Tobiko</i>                                       |              |
| <b>122. Maguro</b> <sup>4</sup>   | <b>11.90</b> |
| Mit Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko<br><i>with Tuna, Cucumber, Cream cheese and Tobiko</i>            |              |
| <b>123. Ebi Tempura</b> <sup>1, 2, 11</sup>   | <b>11.90</b> |
| Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam<br><i>Fried Prawn, avocado, Cream cheese and sesam</i>      |              |
| <b>124. Salmonskin</b> <sup>4</sup>   | <b>10.90</b> |
| Gebackene Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam<br><i>Fried Salmonskin, Cucumber, Cream cheese and sesam</i> |              |
| <b>125. Yakitori</b> <sup>1, 11</sup>   | <b>10.90</b> |
| Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam<br><i>Chicken, Cucumber, Cream cheese and Sesam</i>                     |              |

## SASHIMI

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>130. Sake – Maguro</b> <sup>4</sup>   | <b>13.90</b> |
| 3 st. Lachs, 3 St. Thunfisch/ <i>3pcs. Salmon, 3 pcs. Tuna</i>                                     |              |
| <b>131. Sake</b> <sup>4</sup>  | <b>12.90</b> |
| 6 st. Lachs/ <i>6pcs. Salmon</i>   |              |
| <b>132. Maguro</b> <sup>4</sup>  | <b>14.90</b> |
| 6 st. Thunfisch/ <i>6 pcs. Tuna</i>  |              |
| <b>133. Hamachi</b> <sup>4</sup>   | <b>12.90</b> |
| 6 st. Hamachi/ <i>6 pcs. King fish</i>   |              |
| <b>134. Mix Sashimi</b> <sup>4</sup>   | <b>21.90</b> |
| 3 st. Lachs, 3 st. Thunfisch, 3 st. Hamachi/<br><i>3pcs. Salmon, 3 pcs. Tuna, 3 pcs. King fish</i> |              |



## Veggie Rolls

(8 Stück)

- 140. Yasai Roll** <sup>1, 3, 11</sup> **11.50**  
Avocado, Gurke, Spargel, Sesam und Teriyaki Soße  
*Avocado, Cucumber, Asparagus, Sesam and Teriyaki sauce*
- 141. Kingdom of green** <sup>1, 3, 11</sup> **13.50**  
Avocado, Gurken, Mango ummanteln in Avocado und Teriyaki Soße  
*Avocado, Cucumber, Radish. Wrapped in avocado and Teriyaki sauce*
- 142. Budda Roll** <sup>1, 3, 11</sup> **13.50**  
Avocado, Gurke, Mango, vegane Frischkäse ummanteln in Tofu und Teriyaki und Mango Soße  
*Avocado, cucumber, Mango, vegan Cream cheese wrapped in Tofu and Teriyaki and Mango sauce*
- 143. Veggie Tempura Roll (6 Stück/ Pcs.)** <sup>1, 3, 4</sup> **10.50**  
Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Teriyaki-Mangosoße  
*Avocado, Cucumber, Mango, Asparagus with Teriyaki and Mango sauce*
- 144. Veggie Set Love** <sup>1</sup> **25.00**  
8 St./ pcs. Avocado Maki  
8 St./ pcs. Kappa Maki  
6 St./ pcs. Veggie Tempura  
2 St./ pcs. Avocado Nigiri

## Special Roll

8 Stück/ 8 Pieces

- 150. Snow white** <sup>1, 2, 4, 7, 11</sup> **15.00**  
Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Philadelphia ummanteln in flambiertem Lachs mit Mayonaise- und Unagisoße  
*Ebi tempura, avocado, mango, philadelphia wrapped in flamed salmon with mayonnaise and unagi sauce*
- 151. Spicy Tuna Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **16.50**  
Scharfer Thunfisch Tartar, Surimi, Avocado ummanteln in Thunfisch und Unagisoße  
*Spicy Tuna tartar, surimi, avocado wrapped in Tuna and unagi sauce*
- 152. Spicy Salmon Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **16.00**  
Scharfer Lachs Tartar, Surimi, Avocado ummanteln in flambiertem Lachs mit Mayonaise- und Unagisoße  
*Spicy Salmon tartar, surimi, avocado wrapped in flamed salmon with mayonnaise and unagi sauce*
- 153. Rainbow Roll** <sup>1, 2, 4, 7</sup> **16.50**  
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse ummanteln in Lachs, Thunfisch, Hamachi und Avocado  
*Surimi, Avocado, Cucumber, Cream cheese wrapped in Salmon, Tuna, Hamachi and Avocado*
- 154. Quinlen Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **16.50**  
Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Philadelphia ummanteln in flambiertem Rinderhüftsteak mit Mayonaise- und Unagisoße  
*Ebi Tempura, avocado, mango, Philadelphia wrapped in flamed beef steak with Mayonnaise and unagi sauce*
- 155. Autumn Love Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **16.50**  
Scharfe Thunfisch, Surimi, Avocado, Gurke ummanteln in Aal, Avocado mit Unagi soße  
*Spicy Tuna, Surimi, Avocado, Cucumber wrapped in Eel, Avocado with Unagi soße*
- 156. Sunny Day Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **16.50**  
Gegrillter Lachshaut, Gurke, Mango, Frischkäse ummanteln in Lachs und Tobiko  
*Grilled Salmon skin, Cucumber, Mango, Cream cheese wrapped in Salmon and Tobiko*
- 157. Futo big Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **16.50**  
Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Gurke, Mango und Frischkäse  
*Salmon, Tuna, Surimi, Avocado, Cucumber, Mango and cream cheese*

**158. Choa New Style** <sup>1, 4</sup> **17.50**  
Lachs, Thunfisch, Hamachi, auf Seetang Salat, Tobiko und Sakura Kresse  
*Salmon, Tuna, Hamachi on seaweed salad, tobico and Sakura Daikon*

**159. Special Freestyle** **17.50**  
Lass unser Sushi Meister dich überraschen/  
*Let our Sushi Master surprise you*

## Crunchy Roll

6 stück

**160. Crunchy Salmon** <sup>1, 4, 7, 11</sup> **11.50**  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Mayonaise, Unagi Soße und Avocado Wakame Salat/  
*Salmon, Avocado, Cucumber, Cream cheese with Mayonaise, Unagi Sauce and Avocado seaweed Salad*

**161. Tunacado** <sup>1, 4, 7, 11</sup> **11.50**  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Mayonaise, Unagi Soße und Avocado Wakame salat/  
*Tuna, Avocado, Cucumber, Cream cheese with Mayonaise, Unagi Sauce and Avocado Seaweed Salad*

**162. Yakitori Chicken Roll** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **11.50**  
Hähnchen Yakitori, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Mayonaise, Unagi Soße und Acocado Wakame Salat/  
*Chicken Yakitori, Avocado, Cucumber, Cream cheese with Mayonaise, Unagi Sauce and Avocado Seaweed Salad*

**163. Crunchy Ebi Tempura Roll** <sup>1, 2, 7, 11</sup> **11.50**  
Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Mayonaise, Unagi Soße und Acocado Wakame Salat/  
*Fried Eby, Avocado, Cucumber, Cream cheese with Mayonaise, Unagi Sauce and Avocado Seaweed Salad*

**164. Crunchy New Style** <sup>1, 2, 3, 4, 11</sup> **12.50**  
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Mayonaise- Unagi Soße und Acocado Wakame Salat/  
*Salmoni, Tuna, Hamachi, Avocado, Cucumber, Cream cheese with Mayonaise, Unagi Sauce and Avocado Seaweed Salad*

## Choa Menü

- 170. Salmon Lovers** <sup>1,2</sup> **28.00**  
2 Stk. Lachs Nigiri, 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Alaska, 2 Stk. Lachs sashimi  
*2 Pcs. Salmon Nigiri, 8 Pcs. Salmon maki, 8 Pcs. Alaska, 2 Pcs. Salmon Sashimi*
- 171. Tuna Lovers** <sup>1,2</sup> **29.00**  
2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Tekka Maki, 8 Stk. Maguro Inside out, 2 Stk. Thunfisch Sashimi  
*2 Pcs. Maguro Nigiri, 8 Pcs. Tekka Maki, 8 Pcs. Maguro Inside out, 2 Pcs. Tuna Sashimi*
- 172. Mixed Plate** <sup>1,4,11</sup> **28.00**  
6 Stk. Lachs Tempura, 8 Stk. Freestyle Roll, 8 Stk. Avocado Maki  
*6 Pcs. Salmon Crunchy, 8 Pcs. Freestyle Roll, 8 Pcs. Avocado Maki*
- 173. Sushi Date for 2** <sup>1,4,11</sup> **58.00**  
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 4 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, 8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Chicken Tempura  
*8 Pcs. Sake Maki, 8 Pcs. Avocado Maki, 4 Pcs. Nigiri, 4 Pcs. Sashimi, 8 Pcs. Special Roll, 6 Pcs. Crunchy Chicken*
- 174. Lucky Family** <sup>1,4,11</sup> **100.00**  
6 Stk. Lachs Tempura, 6 Stk. Chicken Tempura, 8 Stk Alaska, 8 Stk. Special Rolls, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Avocado Maki, 8 Stk. Mix Nigiri, 8 Stk. Mix Sashimi, Seetang Salat  
*6 Pcs. Crunchy Samon, 6 Pcs. Crunchy Chicken, 8 Pcs. Alaska, 8 Pcs, Special Rolls, 8 Pcs. Sake Maki, 8 Pcs. Tuna Maki, 8 Pcs. Avocado Maki, 8 Pcs. Mix Nigiri, 8 Stk. Mix Sashimi, Seaweed Salad*

## Kids

- 180. Mama's Son** <sup>1,3</sup> **10.00**  
Gebratene Reis mit Ei und gegrilltem Hähnchen  
*Fried Rice with egg and grilled Chicken*
- 181. Sushi** <sup>1,4</sup> **10.00**  
4 Stk. Kappa Maki/ *4 pcs. Cucumber Maki*  
4 Stk. Avocado Maki/ *4 pcs. Avocado Maki*  
4 Stk. California/ *4 pcs. California*

## Dessert

- 190. Mochi** <sup>1,3,5,7,11,12</sup> **5.00**
- 191. Mochi Eis/ Mochi Ice** <sup>1,5,6,11</sup> **6.00**
- 192. Sesambällchen/ Sesame balls** <sup>1,3,5,6,11</sup> **5.00**
- 193. Gebackene Banane mit Honig/ Fried Banana with honey** <sup>1</sup> **6.00**

## Beilagen/ Sides

- a. eine Portion Tofu/ *a portion of Tofu* **4.00**
- b. eine Portion Reis/ *a portion of Rice* **4.00**
- c. eine Portion gebratene Udonnudeln/  
*a portion fried Udonnoodle* **6.00**
- d. Pommes **5.00**
- e. Extra Sauce: **2.50**
- Unagi
  - Teriyaki
  - Mango
  - Mayonaise

<b>Warme Getränke/ Hot Drinks</b>	<b>Kännchen Tee</b>	
	Grün Tee / <i>Green Tea</i>	3.50
	Jasmin Tee/ <i>Jasmin Tea</i>	3.50
	<b>Tee</b>	
	Früchtetee/ <i>Fruit Tea</i>	3.00
	Schwarztee/ <i>Black Tea</i>	3.00
	<b>Hausgemachte Tee</b>	
	Ingwer Tee/ <i>Ginger Tea</i>	4.50
	Frische Minze Honig/ <i>Fresh mint with honey</i>	4.50
	<b>Café Creme</b>	3.20
	<b>Espresso</b>	2.50
	<b>Espresso Doppio</b>	4.50
	<b>Cappucino <sup>7</sup></b>	3.50
	<b>Latte Macchiato <sup>7</sup></b>	4.00

<b>Bier/ Beer</b>	<b>Bitburger Pils 0,3L</b>	3.50
	<b>Bitburger Pils 0,5L</b>	5.00
	<i>Bitburger draft beer</i>	
	<b>0,33L</b>	
	<b>Fürstenberger Alkoholfrei</b>	4.00
	<i>Fürstenberger alcoholfree</i>	
	<b>Kirin Ichiban</b>	4.50
	<b>Asahi</b>	4.50
	<b>0,4L</b>	
	<b>Heineken</b>	4.50
	<b>0,5L</b>	
	<b>Paulaner Weizen</b>	5.00
	<i>Paulaner Wheat beer</i>	
	<b>Paulaner Alkoholfrei</b>	5.00
<i>Paulaner Wheat beer alcoholfree</i>		

Soft Drinks	<b>0,33L</b>	<b>3.50</b>
	Cola, Cola Zero, Cola Light, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	
	<b>0,20L</b>	<b>3.50</b>
	Bitter Lemon, Ginger Ale	

Wasser <i>Water</i>	<b>Aqua Morelli Still oder Sprudel/</b>	
	<i>Aqua Morelli still or sparkling</i>	
	<b>0,25L</b>	<b>3.00</b>
	<b>0,75L</b>	<b>6.50</b>

Fruchtsäfte <i>Juices</i>	<b>0,4L</b>	<b>4.90</b>
	Apfel (naturtrüb)	
	Rhabarber	
	Johannisbeer	
	Maracuja	
	Orange	
	<b>0,4L als Schorle</b>	<b>4.20</b>

Hausgemachte Limonade <i>Homade Lemonade</i>	<b>0,5L</b>	<b>6.00</b>
	<b>Limonade mit Zitrone</b>	
	Rohrzucker, Minze, Ingwer, Zitronensaft	
	<i>Cane sugar, Mint, Ginger, Lemon Juice</i>	
	<b>Eistee mit Zitrone</b>	
	Zucker, thailändische Schwarztee, Zitronensaft	
	<i>Sugar, Thai Black Tea, Lemon Juice</i>	
	<b>Passionsfrucht Eistee</b>	
	Zucker, thailändische Schwarztee, Zitronensaft,	
	Maracujasaft	
	<i>Sugar, Thai Black Tea, Lemon Juice, Passionfruit Juice</i>	
	<b>Wildberry Limonade</b>	
	Zuckersirup, Zitronensaft, Grenadine, Wildbeeren	
	<i>Sugar Syrup, Lemon Juice, Grenadine, Wildberry</i>	

Classic Cocktails	<b>Mojito</b> <span style="float: right;"><b>8.90</b></span>
	Rum, Limettensaft, Zucker, Minzblätter <i>Rum, Lemon Juice, Sugar, Mint</i>
	<b>Maitai</b> <span style="float: right;"><b>8.90</b></span>
	Brauner Rum, Limettensaft, Cointreau, Zuckersirup, Mandelsirup <i>Brown rum, Lemon Juice, Cointreau, Sugar Syrup, Almond Syrup</i>
<b>Tom Collin</b> <span style="float: right;"><b>8.90</b></span>	
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda <i>Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda</i>	
<b>Zombie</b> <span style="float: right;"><b>9.90</b></span>	
Brauner und weißer Rum, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangen- & Ananassaft <i>Brown and white Rum, Cointreau, Grenadine, Passionfruit Syrup, Lemon Juice, Orange Juice and Pineapple Juice</i>	
Non Alcoholic Cocktails	<b>Ipanema</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>
	Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker <i>Ginger Ale, Lemon, brown Sugar</i>
	<b>Virgin Mojito</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>
Soda, brauner Zucker, Limettensaft, Minze <i>Soda, brown Sugar, Lemon Juice, Mint</i>	
<b>Wild Berry Dream</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>	
Schweppes Wildberry, Limettensaft, Zuckersirup, Waldbeeren <i>Schweppes Wildberry, Lemon Juice, Sugar Syrup, Wildberry</i>	
Longdrinks	<b>Gin Tonic</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>
	Gin, Tonic Water
	<b>Jacky Cola</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>
	Jack Daniels, Cola
	<b>Aperol Spritz</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>Lilet Wild Berry</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>	
Lilet, Schweppes Wild Berry	
<b>Campari Orange</b> <span style="float: right;"><b>7.90</b></span>	
Campari, Orangensaft	



## Spirits

2 cl	
Ramazotti	3.50
Vodka	3.50
Nep Moi (Vietnamese stickyrice)	4.00
Whisky	4.00
Cognac	4.00

## Offene Weine/ *Open Wines*

0,2L Weißwein/ <b>White wine</b> <sup>12</sup>	
Riesling, trocken, <i>dry</i>	6.50
Grauburgunder, trocken, <i>dry</i>	6.50
Weißburgunder, lieblich, <i>sweet</i>	6.50
0,2L Rosé <sup>12</sup>	
Spätburgunder, trocken, <i>dry</i>	6.50
Bordeaux, trocken, <i>dry</i>	6.50
0,2L Weinschorle <sup>12</sup>	6.00
0,2L Rotwein/ <b>Red wine</b> <sup>12</sup>	
Spätburgunder, trocken, <i>dry</i>	6.50
Dornfelder, trocken, <i>dry</i>	6.50

## Flaschen Weine/ *Bottled Wines*

0,75L Weißwein	
Riesling, trocken, <i>dry</i>	24.00
Grauburgunder, trocken, <i>dry</i>	24.00
Weißburgunder, trocken, <i>dry</i>	24.00
Sauvignon Blanc, trocken, <i>dry</i>	24.00
Chardonnay, trocken, <i>dry</i>	35.00
0,75L Rosé	
Spätburgunder Rosé, trocken, <i>dry</i>	24.00
Philips Rosé, trocken, <i>dry</i>	30.00
0,75L Rotwein	
Château Argadens Bordeaux, trocken, <i>dry</i>	30.00
Cuore Verde Foresta Ombrosa Primitivo, trocken, <i>dry</i>	35.00

## Allergene/ Allergens

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Cereals containing gluten and derived products*
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Crustaceans and derived products*
3. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Eggs from poultry and derived products*
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)  
*Fish and derived products (except for fish gelatine)*
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Peanuts and derived products*
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Soy beans and derived products*
7. Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)  
*Milk of mammals and milk products (including lactose)*
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Edible nuts and derived products*
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Celery and derived products*
10. Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse  
*Mustard and derived products*
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Sesame seeds and derives products*
12. Schwefeldioxid und Sulfite  
*Sulphur and sulfates*
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Lupines and derived products*
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Molluscs like snails, mussels, squids and derived products*