

VORSPEISEN

SALADS

- 1. LACHS SALAD** ^(C,D,I) 9.70
Zarter Lachs mit Babytomaten, Avocado auf frischem Wildsalat
Sauce: Healthy Dressing
- 2. ENTE SALAD** 9.70
Mango-Enten-Salat mit Koriander, Thai-Basilikum und Zwiebel
Soße: Healthy Dressing
- 3. GARNELEN SALAD** ^(B) 9.70
Gegrillte Garnelen mit
Babytomaten, Avocado
und grünem Salat
Sauce: Healthy Dressing
- 4. GOMA WAKAME** ^(I,1) 6.30
Eingelegter Algensalat mit Sesam
- 5. EDAMAME** ^(F) 6.30
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
- 6. SALMON BLOOM ROLLS** ^(D,E,1,2) 6.80
Sommerrollen mit frischem Lachs, Gurken und Salat
Sauce: hausgemachter Erdnuss-Dip
- 7. PRAWN BLOOM ROLLS** ^(B,C,E,1,2) 6.50
Frisch gerollte Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Eier-Omelett,
Salat und Koriander
Sauce: hausgemachter Erdnuss-Dip
- 8. GREEN BLOOM ROLLS** ^(E,1,2) 6.00
Frisch gerollte Sommerrollen, gefüllt mit Avocado
Salat und Koriander
Sauce: hausgemachter Erdnuss-Dip



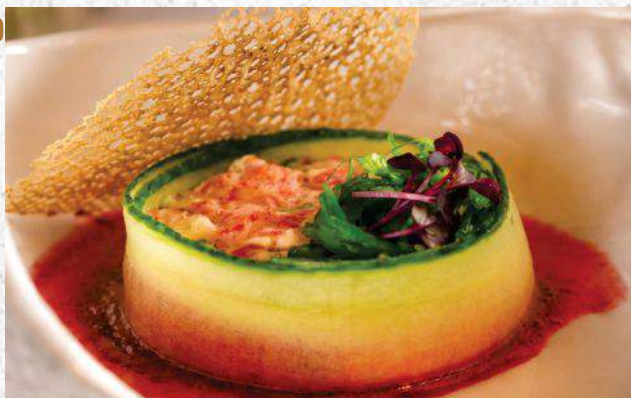
SOUPS

- 10. MISO** ^(F) 6.00
Mit weißem Miso, Tofu und Wakame, Frühlingszwiebel
- 11. TOMYAM** ^(B) 6.50
Mit Garnelen, Gemüse und Koriander, Frühlingszwiebel
- 12. COCONUT CHICKEN** ^(G) 6.50
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Babytomaten, Zitronengras
& Austernpilzen, Koriander, Frühlingszwiebel
- 13. COCONUT MIX** ^(B,D,G) 6.90
Kokosmilchsuppe mit Lachs, Garnelen, Babytomaten,
Koriander und Frühlingszwiebeln

WARM STARTERS

- 20. HAKAO (4 Stk.)** ^(A,B,I) **6.50**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
Sauce: Tamarindensauce
- 21. SHRIMP LAKES (3 Stk.)** ^(A,B) **7.00**
Garnelen-Tempura im Reisflockenmantel und serviert mit
Süßsauer-Sauce
- 22. NEM HANOI (2 Stk.)** ^(A,B,C) **6.30**
Hausgemachte Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen, Hühnchen,
serviert mit Süßsauer-Sauce
- 23. GYOZA (5 Stk.)** ^(A,C,12) **6.70**
Gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnchen
Sauce: Süß-Sauer-Sauce
- 24. CRISPY POCKET (5 Stk.)** ^(B) **6.90**
Garnelen mit knusprigem Kartoffelmantel
Sauce: Süß-Sauer-Sauce
- 25. YAKITORI CHICKEN** ^(A,E,I) **7.50**
Hausgemachte gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce und Sesam
- 26. TACOS FUSION ASIA STYLE (2 Stk.)** ^(A) **8.90**
Tacos mit frittiertem Hähnchen, eingelegtem Kohlrabi, Karotten,
Koriander und Zwiebeln
Sauce: Inchi-Sauce
- 27. TACOS FUSION** ^(A,B,J) **9.50**
Tacos mit frittiertem Meeresfrüchten, eingelegtem Kohlrabi,
Karotten, Koriander und Zwiebeln
Sauce: Inchi soße
- 28. TACOS GEMÜSE** ^(A) **8.50**
Tacos mit frittiertem Gemüse, eingelegtem Kohlrabi, Karotten,
Koriander und Zwiebeln **6.50**
- 29. VEGGIE GYOZA (5 Stk.)** ^(A,C,12)
Gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Gemüse
- 30. TRUFFIÈRE** ^(A) **6.90**
Portobello-Pilze, Aubergine, Süßkartoffel, Kürbis,
Zucchini-Tempura im Reisflockenmantel
Sauce: Maracujasauce

- 31. SALMON TATAR** ^(D,G) **9.70**
Lachs-Tatar mit eingelegten
Gurken, Mango und
Furikake-Crisp und Wasabi
Sauce: Rote-Bete-Sauce



- 32. SALMON CARPACCIO (ASIA STYLE)** ^(D,I) **10.50**
Feine Lachsfilet-Scheiben mit Salat, roten Zwiebeln und frischem Koriander
Sauce: Carpacciosauce

HAUPTSPEISEN



40. PURPLE PULPO ^(G,J)

22.90

Gegrillter Oktopus mit gegrilltem grünem Spargel, Babymöhren, Kräuterseitling und buntem Gemüse der Saison, serviert mit geschichteter gerösteter Süßkartoffel
Sauce: Rote-Bete-Sauce

41. DUCK NOIR ^(A,F,G)

21.50

2 Stunden sous-vide gegarte Barbarie-Ente mit gekochtem grünem Spargel, Babymöhren und buntem Gemüse der Saison, serviert mit Reis
Sauce: Indochine-Pfefferkorn



42. SAIGON FILET ^(A,F,G)

23.90



2 Stunden sous-vide gegartes Rinderfilet mit gegrilltem grünem Spargel, Babymöhren, Kräuterseitling und buntem Gemüse der Saison, serviert mit Kartoffelpüree
Sauce: Indochine-Pfefferkorn

43. TONKIN TUNA PRAWNS ^(A,B,D,F,G)

24.70

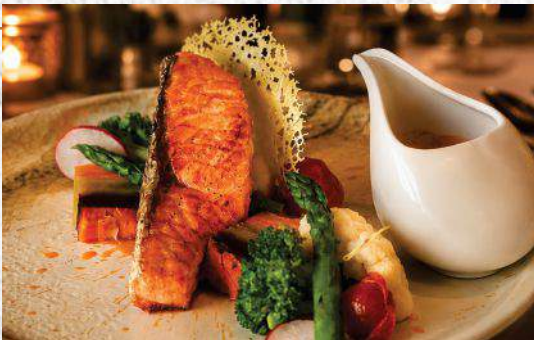
Gegrilltes Thunfischfilet und Tiger Prawns mit Kopf, dazu gekochter grüner Spargel, Babymöhren und buntes Gemüse der Saison, serviert mit geschichteter gerösteter Süßkartoffel
Sauce: Indochine-Pfefferkorn



44. GOLDEN NUT CHICKEN ^(D,E,F,G)

20.90

2 Stunden sous-vide gegarte Hähnchenbrust, gefüllt mit Blattspinat und frischen Kräutern, dazu gekochter grüner Spargel, Babymöhren und buntes Gemüse der Saison, serviert mit Reis
Sauce: Cremige Erdnussauce



45. SALMON D'ORANGE ^(D,F,I,9)

23.90

Gegrilltes Lachsfilet mit gegrilltem grünem Spargel, Babymöhren, Kräuterseitling und buntem Gemüse der Saison, serviert mit geschichteter gerösteter Süßkartoffel
Sauce: Indochine-Orangensauce

INDOCHINE BBQ

Gegrillter grüner Spargel, Babymöhren, Kräuterseitling, buntes Gemüse der Saison und cremiges Kartoffelpüree, serviert mit unserer Indochine-BBQ-Sauce.

Wahlweise mit:

46. BARBARIE-ENTE ^(A,F,G,2) 21.50

2 Stunden sous-vide gegart, zart und aromatisch

47. RINDERFILET ^(A,F,G,2) 23.90

2 Stunden sous-vide gegart, besonders zart und saftig

POT-AU-PHO

Unsere edle Interpretation des vietnamesischen Klassikers – 24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen, Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, frischen Kräutern, Limette und Chilis

Wahlweise mit:

50. GEGRILTEM RINDER-ENTRECÔTE 14.70

51. TOFU ^(F) 13.50

52. ZARTER HÄHNCHENBRUST 14.00

DU SOLEIL

Eine feine Komposition aus Edamame und Spinat-Nudeln, serviert mit unserer cremigen Miso-Verde-Crème.

Wahlweise mit:

53. SALMON ^(A,B,D,F,G) 20.90

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet und Tiger Prawns mit Kopf, verfeinert mit Dillöl

54. BARBARIE-ENTE ^(A,F,G) 18.90

2 Stunden sous-vide gegarte Barbarie-Entenbrust, zart und aromatisch

PHO SAUTÉ

Gebratene Reisbandnudeln, Ei, Pak Choi, buntem Gemüse der Saison, hausgemachten Röstzwiebeln und zerstoßene Erdnüsse
Sauce: Indochine-Austernsauce

Wahlweise mit:

55. TOFU ^(A,C,E,F,J) 12.90

56. ZARTER HÄHNCHENBRUST ^(A,C,E,J) 13.90

57. ENTEBRUST ^(A,C,E,J) 15.70

58. GEGRILTEM RINDFLEISCH ^(A,C,E,J) 15.70

PHÖNIX ON FIRE

Hausgemachtes Golden Curry mit saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis

Wahlweise mit:

60. TOFU ^(E,F,G,H,I)	12.90
61. ZARTER HÄHNCHENBRUST ^(E,G,H,I)	13.90
62. ENTEBRUST ^(A,E,G,H,I)	15.70
63. RINDER GEGRILLT ^(E,G,H,I)	14.90
64. GARNELEN GEGRILLT ^(B,E,G,H,I)	15.70
65. LACHS GEGRILLT ^(D,E,G,H,I)	16.50

CLASSIC WOK

Hausgemachte Indochine-Teriyaki-Sauce mit saisonalem Gemüse,
serviert mit Duftreis

Wahlweise:

70. TOFU ^(A,F,H,I,1,2)	12.90
71. ZARTER HÄHNCHENBRUST ^(A,F,H,I,1,2)	13.90
72. ENTEBRUST ^(A,F,H,I,1,2)	15.70
73. RINDER GEGRILLT ^(A,F,H,I,1,2)	14.90
74. GARNELEN GEGRILLT ^(A,B,F,H,I,1,2)	15.70
75. LACHS GEGRILLT ^(A,D,F,H,I,1,2)	16.50

HANOI GOLDEN RICE

Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Ei, Cherrytomaten, Kräuterseitling, Nüsse, Salat
Mit: aromatischer Tom-Yum-Sauce und Cocktail Soße

Wahlweise mit:

76. ZARTER HÄHNCHENBRUST ^(C,E,G)	13.50
77. GEGRILLTEM LACHSFILET ^(C,D,E,G)	16.50
78. BARBARIE ENTENBRUST ^(C,E,G)	16.50
80. BANH BAO BURGER ^(A,F)	13.50
Gegrillter Hähnchenschenkel nach Char-Siu-Art miteingelegtem Kohlrabi, Karotten und Zwiebel, frischer Koriander, Salat, hausgemachter Soße im Gedämpften Bao-Brötchen. Süßkartoffelstäbchen als Beilage	
81. BUDDHA BURGER ^(A,F)	13.90

Gegrillter Rindfleischpatty mit eingelegtem Kohlrabi, Karotten und Zwiebel, frischer Koriander, hausgemachter Soße, Süßkartoffelstäbchen als Beilage

PREMIUM DON

(Kurzform für Donburi) ist ein klassisches japanisches Gericht, das aus einer Schüssel Reis besteht, die mit verschiedenen Zutaten – meist Fleisch, Fisch oder Gemüse – bedeckt ist

- | | |
|--|--------------|
| 100. SAKE DON ^(D,F,I,1) | 14.50 |
| Rohes Lachsfilet, Avocado, Oshinko, Gemüse auf Sushi-Reis mit Soße Spezial | |
| 101. MARUGO DON ^(D,F,I,1) | 14.50 |
| Rohes Thunfischfilet, Avocado, Oshinko, Gemüse auf Sushi-Reis mit Soße Spezial | |
| 102. KARAAGE DON ^(A,F,I,1) | 15.00 |
| Hausgemachtes frittiertes Hähnchen, Avocado, Oshinko, Gemüse auf Sushi-Reis mit Soße Spezial | |
| 103. TOFU DON ^(F,I,1) | 14.50 |
| Gebackener Tofu, Avocado, Oshinko, Gemüse auf Sushi-Reis mit Soße Spezial | |

MAKI (8 Stk.)

- | | |
|--|-------------|
| 110. SAKE MAKI Lachs ^(D) | 5.50 |
| 111. TEKKA MAKI Thunfisch ^(D) | 5.70 |
| 112. FRY EBI MAKI Gebackene Garnelen ^(A,B) | 6.00 |
| 113. SALMON AVOCADO Lachs und Avocado ^(D) | 5.80 |
| 114. UNAGI Japanischer Aal ^(A,D,F) | 5.50 |
| 115. KAPPA MAKI Gurke | 4.50 |
| 116. AVOCADO MAKI | 4.50 |
| 117. MANGO MAKI | 4.50 |
| 118. ASUPARA MAKI | 4.50 |

ASIA TAPAS

- | | |
|--|-------------|
| 120. SALMON ROSE 2 Stk. ^(D) | 5.70 |
| Flambierter Lachs mit Lachstatar | |
| 121. TUNA ROSE 2 Stk. ^(D) | 5.70 |
| Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar | |
| 122. SCALLOP ROSE 2 Stk. ^(D,J,2) | 5.70 |
| Flambierter Lachs mit Jakobsmuscheln und Tobiko on Top | |
| 123. GREEN ROSE 2 Stk. ^(D) | 5.50 |
| Lachstatar mit Gurken umwickelt | |

NIGIRI (2 Stk.)

130. SAKE NIGIRI ^(D)	5.50
131. MAGURO NIGIRI ^(D)	5.90
132. EBI NIGIRI ^(B)	5.90
133. UNAGI NIGIRI ^(A,D,F)	5.90
134. TAKO NIGIRI ^(J) Gekochter Oktopus	5.20
135. SALMON ABURI ^(D) Flambierter Lachs mit grünem Spargel	6.50
136. TUNA ABURI ^(D) Flambierter Thunfisch mit grünem Spargel	6.50
137. KING ABURI ^(A,D,F) Flambierter Lachs mit Aal	6.50
138. AVOCADO NIGIRI	4.80
139. ASUPARA NIGIRI	4.80

SASHIMI (8 Stk.)



140. SALMON SASHIMI ^(D) Scheiben vom Lachs	15.50
141. TUNA SASHIMI ^(D) Scheiben vom Thunfisch	16.50
142. SALMON & TUNA SASHIMI ^(D) Scheiben vom Lachs & Thunfisch	16.50
143. LUXURY MIX SASHIMI ^(B,D,J) Große Platte mit gemischtem Sashimi und Meeresfrüchten	18.50

INSIDE OUT (8 Stk.)

- | | |
|---|--------------|
| 150. ALASKA SUNRISE I.O ^(D,G,I,2) | 7.90 |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam | |
| 151. SAKE KAPPA I.O ^(D,G,I) | 7.50 |
| Lachs, Gurke, Frischkäse & Sesam | |
| 152. KIMIKA I.O ^(D,G,I) | 7.50 |
| Lachs, Mango, Frischkäse & Sesam | |
| 153. MAGURO I.O ^(D,G,I,2) | 8.20 |
| Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam | |
| 154. CALIFORNIA I.O ^(B,D,G,I,2) | 7.30 |
| Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam | |
| 155. SPICY SAKE I.O ^(D,G,I) | 8.20 |
| Pikantes Lachstatar, Gurke, Frischkäse & Sesam | |
| 156. SPICY TUNA I.O ^(D,G,I) | 8.50 |
| Pikantes Thunfisch- Tatar, Gurke, Frischkäse & Sesam | |
| 157. PHILADELPHIA I.O ^(B,G,I,2) | 7.90 |
| Garnelen, Avocado, Gurken, Frischkäse, Tobiko & Sesam | |
| 158. EBI TEMPURA I.O ^(A,B,G,I,2) | 9.50 |
| Garnelentempura, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam | |
| 159. TOMO I.O ^(A,E,G,I) | 9.50 |
| Ententempura, Avocado, Frischkäse, Sesam & Erdnusssoße | |
| 160. KIJU I.O ^(A,E,G,I) | 9.70 |
| Hühnchentempura, Avocado, Mango, Frischkäse, Sesam & Erdnusssoße | |
| 161. KIMITSU I.O ^(A,D,F,G,I) | 6.90 |
| Knusprige Lachshaut, Aal, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 162. NATSUMI I.O ^(A,G,I) | 6.60 |
| Aubergine Tempura, Avocado, Frischkäse, Sesam | |
| 163. FRESH GARDEN I.O ^(G,I) | 6.50 |
| Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 164. ASUPRA I.O ^(G,I) | 6.50 |
| Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 165. TORA I.O ^(G,I) | 6.50 |
| Rucola, Grüner Spargel, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 166. ISLAND GREEN ^(G,I) | 12.90 |
| Grüner Spargel, Mango, Rettich, Frischkäse, obendrauf Avocado und Sesam | |

SUSHI DELICACIES (8 Stk.)

- 170. BEEF BEEF** ^(A,B,F,G,I) **16.90**
Ebi Tempura, Grünem Spargel, Gurke, Frischkäse, obendrauf
Gegrilltes Rinderfilet mit Indochine-Pfefferkorn Soße und Sesam
- 171. HOSENRO** ^(A,F,G,I) **16.90**
Ententempura, Avocado, Frischkäse, , obendrauf Gegrilltes
Barbarie-Ente mit Indochine-Pfefferkorn Soße und Sesam
- 172. SOSA** ^(A,B,D,G,I) **14.50**
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse, obendrauf Lachs, Sesam
- 173. YUYUTO** ^(B,D,G,I) **14.30**
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, obendrauf Lachs, Sesam
- 174. MURAKAMI** ^(A,B,D,F,I) **14.70**
Ebi Tempura, Avocado, Grünem Spargel, obendrauf gegrilltem Aal,
Sesam serviert mit Unagi-Soße
- 175. HIRAMASA** ^(A,G,I) **14.30**
Hühnchentempura, Grünem Spargel, Mango,
obendrauf Avocado, Sesam
- 176. RAINBOW** ^(A,B,C,D,F,I) **14.90**
Ebi Tempura, Grünem Spargel, Gurke, obendrauf Lachs, Thunfisch,
Aal, Avocado serviert mit Mayonnaise und Unagi-Soße, Sesam
- 177. LAST WARRIOR** ^(A,D,F,I,2) **14.50**
Lachshaut, Aal, Avocado, obendrauf flambierter Lachs & Thunfisch
Lauchzwiebeln, Sesam und Tobiko on top
- 178. AMAZING FRIENDSHIP** ^(C,D,F,G,I) **15.90**
Lachs-Tatar, Avocado, Gurke, Frischkäse, obendrauf flambierter
Thunfisch, Thunfisch-Tatar & Mayonnaise und Unagi-soße, Sesam
- 179. RED WARRIOR** ^(C,D,F,G,I) **15.90**
Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke, Frischkäse, obendrauf flambierter
Lachs, Lachs-Tatar & Mayonnaise und Unagi-soße, Sesam
- 180. ANGRY DRAGON** ^(A,B,C,D,F,G,I,2) **14.70**
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, Obendrauf flambierter Lachs
Lauchzwiebeln, Tobiko & Mayonnaise und Unagi-soße, Sesam

SPEZIAL (6 Stk.)

- 190. PRAWN ATTACK FUTO** ^(A,B,C,D,F,G,I,2) **9.30**
Ebi Tempura, Avocado, Rettich, Mango, Rucola, Frischkäse,
Tobiko & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 191. TOKIO CHICKEN FUTO** ^(A,C,D,F,G,I,2) **9.30**
Hühnchentempura, Avocado, Grünem Spargel, Gurke, Frischkäse,
Tobiko & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 192. VEGGIE STYLE** ^(A,C,F,G,I) **8.90**
Avocado, Grünem Spargel, Rucola, Mango, Gurke,
Frischkäse & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße

CRUNCHY ROLLS (8 Stk.)

- 200. SALMON CRUNCHY** ^(A,C,D,F,G,I) **9.50**
Panierte Rollen mit Lachs , Avocado, Frischkäse & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 201.TUNA CRUNCHY** ^(A,C,D,F,G,I) **9.50**
Panierte Rollen mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 202. CHICKEN CRUNCHY** ^(A,C,F,G,I) **9.90**
Panierte Rollen mit gebackenen Hähnchenspießen, Avocado, Mango, Frischkäse & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 203. BUDDHA MONK** ^(A,B,C,D,F,G,I,2) **9.90**
Panierte Rollen mit Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Tobiko Frischkäse & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 204. SPICY SALMON CRUNCHY** ^(A,C,D,F,G,I,2) **9.50**
Panierte Rollen mit Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße
- 205. VEGGIE CRUNCHY** ^(A,C,F,G,I) **8.10**
Panierte Rollen mit Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse und Sesam mit Mayonnaise und Unagi-Soße

GREEN CRUNCHY (10 Stk.)

- 210. SATO GREEN** ^(A,B,C,D,F,G,I,2) **10.90**
Panierte Rollen in grünen Reisflocken mit Garnelen, Lachs, Avocado, Grünem Spargel, Frischkäse, Tobiko & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-soße
- 211. TANAKA GREEN** ^(A,B,C,D,F,G,I,2) **10.90**
Panierte Rollen in grünen Reisflocken mit Ebi Tempura, Lachs, Avocado, Grünem Spargel, Frischkäse, Tobiko & Sesam mit Mayonnaise und Unagi-soße
- 212. MURAKAMI MIX GREEN** ^(A,C,D,F,G,I) **10.90**
Panierte Rollen in grünen Reisflocken mit Lachstatar & Thunfisch Tatar, Avocado, Grünem Spargel, Frischkäse, Sesam & Mayonnaise und Unagi-soße
- 213. GREEN GREEN** ^(A,C,F,G,I) **10.00**
Panierte Rollen in grünen Reisflocken mit Avocado, Grünem Spargel, Mango, Gurke Frischkäse, Sesam & Mayonnaise und Unagi-soße

MENÜS

- 220. RIVER OF JOY SET** ^(B,D,G,I) **21.90**
8 Stk Salmon I.O , 8 Stk Sake Maki
8 Stk Avocado Maki, 2 Stk Nigiri Lachs, 1 Stk Nigiri Ebi
- 221. AKAKIKO SET** ^(A,D,E,G,I) **26.90**
8 Stk Chicken I.O, 8 Stk Sake Maki , 2 Stk Salmon Rose
8 Stk Salmon Tempura.

222. TUNA ATTACK (A,D,G,I)	23.90
8 Stk Marugo I.O, 8 Stk Tuna Tempura, 2 Stk Nigiri Marugo, Tuna Rose	
223. RING OF FIRE (G,I)	17.90
8 Stk. Veggi I.O, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Kappa Maki 4 Stk. Veggi Nirigi	

SIGNATURE SHARING SETS

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefskoch's,
fantasievoll für Sie angerichtet.

230. SAKURA DUO PLATTE (A,B,C,D,F,G,I,J,1,2)	51.90
16 Stk. I.O, 10 Stk. Tempura Roll, 8 Stk. Maki, 4 Stk. Nigiri, 2 Stk. Rose, Wakame-Salat und 2 Stk. Garnelen-Tempura	
231. SAKURA GRAND PLATTE (A,B,C,D,F,G,I,J,1,2)	79.90
32 Stk. I.O, 18 Stk. Tempura Roll, 16 Stk. Maki, 8 Stk. Nigiri, 4 Stk. Rose, Wakame-Salat und 4 Stk. Garnelen-Tempura	

GETRÄNKE

SOFTDRINKS	0.2L	0.4L
300. COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SPEZI GINGER ALE, BITTER LEMON	3.50	4.20
301. WASSER	0.25L	0.75L
WASSER NATURELL	3.50	6.50
WASSER CLASSIC	3.50	6.50
302. SÄFTE	0.2L	0,4L
APFEL, MARACUJA, MANGO, ANANAS, ORANGEN, JOHANNISBEER, GUAVEN, LYCHEE	3.50	4.20
303. SCHORLE	3.50	4.20
BIER	0.3L	0.5L
310. KIRIN (JAPAN)	4.0	
311. ASAHI (JAPAN)	4.0	
312. HELLES		4.0
313. ALKOHOLFREIES HELLES		4.0
314. WEIZEN		4.0
316. COLAWEIZEN		4.0
317. RADLER		4.0

TEE & KAFFEE

320. JASMIN BREEZE	4.50
Jasmintee, Kumquat, Limette, Honig	
321. GINGER GLOW	4.50
Frischer Ingwer, Limette, Honig, Minze	

322. LEMONGRASS ZEN	4.50
Grüner Tee, Zitronengras, Honig, Minze	
323. FRESH GINGER TEA	4.20
Frischer Ingwer, Honig, Orangenscheiben, Minze	
324. JASMIN TEE / JASMIN TEA	3.90
325. GRÜNER TEE / GREEN TEA	3.90
326. INDOCHINE KAFFEE	4.90
Langsam gebrühter vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch.	
327. INDOCHINE EISKAFFEE	5.20
Kräftiger Kaffee mit süßer Kondensmilch, erfrischend auf Eis serviert.	

ERFRISCHUNGEN

HAUSGEMACHT

330. CALPICO LEMON	6.80
Calpico, frisch gepresster Zitronensaft und Soda.	
331. BERRY LOVER	7.30
Frische Erdbeeren, Zitronensaft, Erdbeersirup, Erdbeerpüree und Schweppes Wild Berry.	
332. PASSION DREAM	7.20
Guavensaft, Maracujasaft, Zitronensaft und Soda.	
333. OKONOMI Eistee⁽¹¹⁾	7.20
Hausgemachter Jasmin tee mit Maracujasaft, Zitronensaft und frischer Minze.	
334. OKONOMI Islands	7.30
Ananassaft, Maracujasaft, Mangosaft und frische Limette.	
335. LYCHEE SUNSET	6.90
Lycheesaft, Sprite und Grenadine.	
336. GINGER COOLER	7.20
Frischer Ingwer, Gurke, Limette, Rohrzucker und Ginger Ale.	
337. MANGO LASSI⁽⁶⁾	7.20
Mango, Kokosmilch und Sahne – cremig und erfrischend.	

APERITIF

340. APEROL SPRITZ⁽⁹⁾	7.30
Aperol, Prosecco, Soda und Orange.	
341. APEROL MARACUJA SPRITZ⁽⁹⁾	7.50
Aperol, Maracujasaft, Prosecco und Soda.	
342. HUGO⁽⁹⁾	7.30
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze.	

343. LILLET WILD BERRY⁽⁹⁾	7.50
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren.	

COCKTAILS

350. MOJITO	7.90
Weißer Rum, Limette, Rohrzucker, frische Minze und Soda.	
351. MAI TAI	8.50
Weißer und brauner Rum, Orangenlikör, Limettensaft und Mandelsirup.	
352. PIÑA COLADA⁽⁶⁾	8.20
Rum, Ananassaft, Kokoscreme und Sahne.	
353. ON THE BEACH	8.20
Wodka, Pfirsichlikör, Orangen- und Cranberrysaft.	
354. BERRY SMASH	8.20
Gin, Grenadine, Basilikumsirup, Guavensaft, Zuckersirup und Limettensaft.	
355. CUBA LIBRE⁽¹¹⁾	7.90
Rum, Cola und frische Limette.	
356. TEQUILA SUNRISE	7.90
Tequila, Orangensaft und Grenadine.	

WEINKARTE

<u>WEISSWEIN</u>	0.2L	0.75L
360. RIESLING LIEBLICH⁽⁹⁾	7.90	27.90
361. GRAUBURGUNDER TROCKEN	8.10	29.90
362. SAUVIGNON BLANC TROCKEN	8.30	30.90
<u>ROSÉ</u>		
363. SPÄTBURGUNDER ROSÉ FEINHERB	8.10	29.90
364. WEINSCHORLE (WEISS ODER ROSÉ)⁽⁹⁾	7.40	
<u>ROTWEIN</u>		
365. BORDEAUX ROUGE⁽⁹⁾	8.50	32.90
366. MERLOT – LES JAMELLES⁽⁹⁾	8.90	33.90
<u>SEKT</u>	0.1L	0.75L
367. P.J. VALCKENBERG NUMERO 1 TROCKEN	5.90	31.90

DESSERT

370. MOCHI MIX	7.50
3 Stk. japanische Reiskuchen mit Eis gefüllt	
371. DORAYAKI	7.50
Japanischer Pfannkuchen mit roter Bohnenpaste	
372. AGE BANANE	6.00
Banane im Klebreismantel mit Kokosmilch	
373. MATCHA EIS	6.50
2 Kugeln Eis mit frischem Obst und Sahne	
374. PANNA COTTA	8.20
Cremiges italienisches Sahnedessert mit Fruchtsoße	
375. CRÈME CARAMEL	8.50
Feiner Eierpudding mit hausgemachter Karamellsoße	
376. PANDAN-SCHICHTKUCHEN	7.50
Weicher vietnamesischer Schichtkuchen mit Pandan, Kokosmilch	

ZUSATZSTOFFE:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Konservierungsstoffe | 7. Süßungsmittel Acesulfam |
| 2. Farbstoff | 8. Phosphat |
| 3. Antioxidationsmittel | 9. Geschwefelt |
| 4. Süßungsmittel Saccharin | 10. Chininhaltig |
| 5. Süßungsmittel Cyclamat | 11. Koffeinhaltig |
| 6. Süßungsmittel Aspartam | 12. Geschmacksverstärker |
| (enth. Phenylalaninquelle) | 13. Geschwärzt |

ALLERGENE:

- A - Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- H - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in € inkl. MwSt. Die gezeigten Bilder können vom Original abweichen. Für weitere Unverträglichkeiten / Allergene frage bitte direkt bei unserem Team nach, wir helfen gerne!



OKONOMI

Pan Asia & Sushi Bar