



Obere Laube 69
78462 Konstanz

Tel: 07531 9229 209

www.iumi-sushi.de



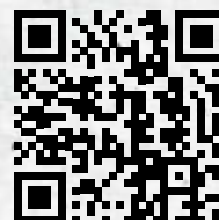
— LUST AUF SUSHI & VIETNAMESISCHE KÜCHE? —

GOODRICE
asian kitchen

Salmannsweilergasse 34
78462 Konstanz

Tel: 07531/22164

www.goodrice-restaurant.de



Drinks

SOFT STARTER

(alkoholfrei / *non-alcoholic*)

0,3l

• **Sapa Cool**

6,0€

brauner zucker, minze, limette, rohrzuckersirup, lautes wasser
brown sugar, mint, lime, simple syrup, soda

• **Green Lemon Gras (Hausgemachter Eistee / *homemade ice tea*)**

6,0€

grün tee, zitronengras, limette, honig
green tea, lemongrass, lime, honey

• **Aloe Vera Love**

6,0€

aloe vera, brauner zucker, limette, minze
aloe vera, brown sugar, lime, mint

• **Detox Water**

5,0€

minze, beeren, gurke, zitrone
mint, berries, cucumber, lemon

• **Saigon Feeling**

6,0€

maracuja, mango, vanille, limette, minze
passionfruit, mango, vanilla, lime, mint

SOFT DRINKS

	0,2l
• Coca Cola	2,6€
• Cola Zero	2,6€
• Sprite	2,6€
• Mezzo Mix	2,6€
• Thomas Henry:	3,2€
ginger ale, spicy ginger, tonic water, bitter lemon	

SÄFTE

	0,2l	0,4l
◦ Apfelsaft naturtrüb	2,6€	3,4€
◦ Maracuja Nektar	2,6€	3,4€
◦ Mango Nektar	2,6€	3,4€
◦ Rhabarber Nektar	2,6€	3,4€
◦ Ananassaft	2,6€	3,4€
◦ Johannis	2,6€	3,4€
◦ Aloe Vera	2,6€	3,4€
◦ Lycheesaft	2,6€	3,4€
◦ Saftschorle	2,6€	3,4€

WASSER

	0,2l	0,5l
still / sparkling	2,5€	4,5€

COCKTAILS CLASSICS

0,3l

- **Amaretto Sour**

9,5€

disaronno amaretto, limette, zuckersirup, orange
disaronno amaretto, orange, lime, simple syrup, orange

- **Aperol Sour**

9,5€

aperol, ananassaft, limette, zuckersirup, orange
aperol, pineapple juice, lime, simple syrup, orange

- **Aperol Spritz**

9,5€

aperol, prosecco, wasser
aperol, prosecco, water

- **Gin tonic**

9,5€

bombay saphire gin, limette, thomas henry tonic
bombay saphire gin, lime, thomas henry tonic

- **Lilet Wild Berry**

9,5€

lillet, schwepps russian wild berry, beeren
lillet, schwepps russian wild berry, berries

- **Moscow Mule**

9,5€

absolut vodka, gurke, limette, thomas henrry spicy ginger
absolut vodka, cucumber, lime, thomas henrry spicy ginger

- **Pornstar Martini**

9,5€

vanille, limette, maracujasaft, frische maracuja, absolut vodka,
passionsfruchtlikör
*vanilla, lime, passionfruit juice, passionfruit, absolut vodka,
passionfruit liqueur*

- **Whisky Sour**

9,5€

markers mark, limette, zuckersirup
markers mark, lime, simple syrup

ASIAN COCKTAILS

- **Banssis Favorite** **15,8€**
agavensaft, ingwer, citronengras, limette, tequilla bianco,
cointreau, koriander
*agave juice, ginger, lemongrass, lime, tequilla bianco,
cointreau, coriander*
- **Angry Wife** **17,8€**
vodka, lycheelikör, champagne, lycheesaft
vodka, lychee liqueur, champagne, lychee juice
- **Lychee Martini** **10,5€**
vodka, lycheelikör, lycheesaft
vodka, lychee liqueur, lychee juice
- **Co Mai** **17,8€**
holunder, yuzu likör, champagne
elderflower, yuzu liqueur, champagne
- **Lolo Smash** **15,5€**
bombay saphire gin, zuckersirup, limette, thai basilikum
bombay saphire gin, simple syrup, lime, thai basil
- **Chu Minh** **17,8€**
pflaumen soju, vanille, champagne
plum soju, vanilla, champagne
- **Mule Feeling** **10,5€**
absolut vodka, limette, thomas henry spicy ginger,
maracuja nectar, koriander
*absolut vodka, lime, thomas henry spicy ginger,
passionfruit nectar, cilantro*
- **Saigon Martini** **15,5€**
café viet, absolut vodka, kaluha, kondensmilch
cafe viet, absolut vodka, kaluha, condensed milk

- **Mr. Pham**

bombay saphire gin, kirschlikör, cointreau, grenadine,
limette, ananassaft

*bombay saphire gin, cherry liqueur, cointreau, grenadine,
lime, pineapple juice*

15,5€

- **Wasake**

absolut vodka, sake, honig, zuckersirup, kumquat, wasabi

absolut vodka, sake, honey, simple syrup, kumquats, wasabi

15,5€

- **Bangkok Lover**

thai basilikum, prosecco, holunder sirup, limette

thai basil, prosecco, elderflower syrup, lime

10,5€

- **Basil Mojito**

chalong bay rum, brauner zucker, limette, zuckersirup, thai basilikum

chalong bay rum, brown sugar, lime, simple syrup, thai basil

12,5€

- **Green Hanoi**

bombay saphire gin, lychee, limette, minze, thomas henry tonic

bombay saphire gin, lychee, lime, mint, thomas henry tonic

10,5€

- **Phuket Water**

prosecco, maracuja, minze

prosecco, passionfruit, mint

10,5€

- **Spicy Summer**

japanischer roku gin, limette, zitronengras, ingwer,
thomas henry spicy ginger

*japanese roku gin, lime, lemongrass, ginger,
thomas henry spicy ginger*

15,5€

- **Soju Flaschen (350ml)**

verschiedene sorten

different varieties

13,5€

COFFEE

- **Cafe** ¹ (Tasse) **3,2€**
- **Espresso** ¹ (Kleine Tasse) **2,5€**
- **Double Espresso** ¹ (Tasse) **3,5€**
- **Cappuccino** ^{1,2} (Tasse) **4,2€**
- **Latte Macchiato** ^{1,2} (Tasse) **4,2€**
- **Matcha Latte** **4,8€**
grüntee, milch, vanillesirup
green tea, milk, vanilla
- **Cafe Viet** ¹ (Tasse) **4,8€**
vietnamesischer cafe,
kondensmilch
- **Vietnamese Ice Coffee** (Tasse) **4,8€**
vietnamesischer cafe,
kondensmilch, eis



TEA

- **Blooming Green Tea** (Tasse) **4,5€**
grüner tee mit getrockneten blüten
green tea, dried flowers
- **Sencha** (Kännchen) **4,2€**
- **Jasmin Tea** (Kännchen) **4,2€**
- **Ginger Tea** (Tasse) **4,2€**
ingwer, kumquat, honig
ginger, kumquats, honey
- **Cinnamon Tea** (Tasse) **4,2€**
ingwer, orange, honig, zimt
ginger, orange, honey, cinnamon
- **Mint Tea** (Tasse) **4,2€**
frische minze, limette
fresh mint, lime



OFFENE WEISSWEINE ¹

	0,1l	0,2l	0,5l
• Riesling halbtrocken	4,2€	7,5€	14,0€
weingut valckenberg / deutschland / rheinhausen frisch und aromatisch, mit einer feinen balance zwischen frucht und dezentem restsüße.			
• Grauburgunder trocken	4,2€	7,5€	14,0€
staatsweingut meersburg / meersburg / bodensee harmonisch und weich, mit feiner frucht und einer angenehmen frische.			
• Weinschorle		5,5€	

OFFENE ROTWEINE ¹

	0,1l	0,2l	0,5l
• Primitivo Larinum	4,5€	7,5€	14,0€
weingut larinum / italien / abruzzo kräftig und fruchtig, mit noten von dunklen beeren und feiner würze.			
• Merlot Bio Colori, spanien	4,5€	7,5€	14,0€
weingut vivaci / italien elegant und vollmundig, mit feinen tanninen und einem hauch von mediterranen gewürzen.			
• Weinschorle		5,5€	

OFFENER ROSEWEIN ¹

	0,1l	0,2l	0,5l
• Rosé Feinherb	4,2€	7,5€	14,0€
schlosskellerei bodman, baden-bodensee			

WEIßWEINE

0,75l

- **2023 Bacchus feinherb**

25,0€

weingut vollmayer / hilzingen / bodensee
ein leichter, fruchtbetonter wein mit dezenter süße und
feiner aromatik.

- **2023 Grauburgunder Kapellenberg trocken**

30,0€

weingut clauß / nack / bodensee
fruchtig und elegant, mit zarten aromen von birne und einem
hauch von nuss.

- **2023 Muskateller Nacker Steinler**

24,0€

weingut clauß / nack / bodensee
intensiv und aromatisch, mit duftigen muskatnoten und einer
lebendigen frische.

- **2023 Weißer Burgunder trocken**

27,9€

weingut kress / überlingen / bodensee
harmonisch und saftig, mit aromen von apfel und feiner
mineralischer note.

- **2023 Gewürztraminer lieblich**

35,0€

weingut kress / überlingen / bodensee
aromatisch und blumig, mit exotischer frucht und einer
angenehm lieblichen note.

- **2023 Lugana ,L' Lac trocken**

22,0€

weingut cavalchina / italien / venetien
frisch und aromatisch, mit feinen zitrusnoten und einem
hauch von mandel.

rebsorte: trebbiano di lugana

ROSÉWEINE

0,75l

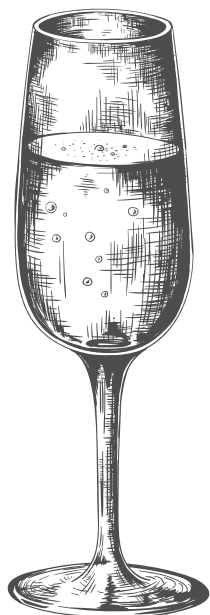
- **2023 Chiaretto Bardolino trocken** **26,0€**
weingut cavalchina / italien / venetien
lebendig und frisch, mit noten von beeren und einer angenehmen leichtigkeit.
rebsorten: corvina, rondinella, molinara
- **2023 Höhenrausch Rosé trocken** **21,0€**
weingut vollmayer / hilzingen / bodensee
fruchtig und leicht, mit aromen von roten früchten und einer feinen säure.
rebsorte: spätburgunder (pinot noir)

ROTWEINE

0,75l

- **2021 Roter Milan Cuvee trocken** **24,0€**
weingut clauß / nack / bodensee
kräftig und harmonisch, mit noten von dunklen beeren und einer feinen würze.
rebsorten: cabernet sauvignon, merlot, dornfelder
- **2022 Ripasso Valpolicella trocken** **35,0€**
weingut torre d'orti / italien / venetien
vollmundig und samtig, mit aromen von pflaume und einer leichten schokoladennote.
rebsorten: corvina, rondinella, molinara
- **2020 Barolo trocken** **60,0€**
weingut pico maccario / italien / piemont
komplex und intensiv, mit reifen tanninen und einem langanhaltenden abgang.
rebsorte: nebbiolo

FANCY BUBBLES



Champagne

- | | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| • Moët & Chandon Rose Imperial | 0,75l | 85,0€ |
| • Moët & Chandon Imperial | 0,75l | 80,0€ |
| • Champagne De Vilmont Brut | 0,1l | 14,0€ |

Prosecco

- | | | |
|------------|-------|-------|
| • Prosecco | 0,1l | 4,0€ |
| • Prosecco | 0,75l | 25,0€ |

BIER

- | | 0,3l | 0,5l |
|---|------|------|
| • Draft Fürsternberg Pils | 3,5€ | 4,5€ |
| • Radler | 3,5€ | 4,5€ |
| • Fürstenberg (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>) | 3,5€ | |
| • Paulaner Hefe | | 4,5€ |
| • Paulaner Hefe (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>) | | 4,5€ |
| • Tiger Bier | 4,2€ | |
| • Tiger + Soju | 5,5€ | |

WHISKY



	4cl
• Tanaka vietnamese blended whisky 40%	12,0€
• Hatozaki japanese pure malt whisky 46%	15,0€
• Hibiki Harmony blended 12 yrs 43%	15,0€
• The Tottori japanese blended whisky 43%	15,0€
• Nikka from the Barrel blended 12 yrs 51,4%	10,0€
• Suntory Toki blended 43%	8,0€
• Togouchi blended 12 yrs 40%	10,0€

PURE OR TONIC?

	4cl		4cl
• KI NO BI Gin 45,7% dry japanese gin	12,0€	• Nikka Coffey Japan 47%	12,0€
• Okinawa Gin 47% japanese gin	11,0€	• Roku Japan Craft 43%	11,0€
• Saneha Gin 40% thai gin	10,0€	• Hendrick's Scotland 44%	8,0€
		• Yu Gin 43%	10,0€
		• Baigur Saigon Gin 43%	11,0€

thomas henry tonic: +2€ nach wahl

RUM

4cl

- **Chalong Bay Wild**
Fermentation 49% **6,5€**
thai white rum
- **Chalong Bay Pure**
Series 40% **5,5€**
thai white rum
- **Kasama small batch 40%** **5,5€**
philippine brown rum
- **Kiyomi 40%** **7,0€**
japanese white rum

TEQUILA

4cl

- **Tequilla Patron Silver** **6,5€**
- **Tequilla Patron Gold** **6,5€**
- **Don Julio 1942** **18,0€**
- **Clase Azul Reposado** **20,0€**
- **Adiccio Mezcal** **18,0€**

SAKE

0.2l

- **Choya Sake** **9,8€**

BITTER & HERBAL

4cl

- **Averna 29%** **4,0€**
- **Ramazzotti** **4,0€**

GRAPPA

4cl

- **Grappa Cellini Oro** **5,0€**
- **Grappa Cru** **4,0€**

VERMOUTH

4cl

- **Belsazar White** **6,0€**
- **Belsazar Rose** **6,0€**

Lunch Time

Mo-Fr (außer an Feiertagen)
12 Uhr - 15 Uhr

1. Let's have a break ⁴ - 12,8€

5 salmon crunch your roll
6 sake maki

2. Still On Time ⁴ - 12,8€

8 california i.o.
6 sake avocado maki

3. I can't work ⁴ - 12,8€

6 salmon skin maki
6 kappa maki
6 sake maki

4. Maybe Later ⁴ - 12,8€

8 vegan today i.o.
6 oshinko maki

5. King of Veggie ⁴ - 12,8€

knuspriger tofu, wok gemüse, salat
auf reis, sesam koriander
*crispy tofu, wok veggies, salad with
rice, sesame, cilantro*

6. Fly with me - 14,8€

knusprige ente, wok gemüse, salat
auf reis, sesam, koriander
*crispy duck, wok veggies, salad with
rice, sesame, cilantro*

7. Good rice soup tofu ¹ ⁴ - 12,8€

scharfe nudelsuppe, kokosmilch,
gemüsemix, lauchzwiebeln,
koriander, knuspriger bio tofu
*spicy noodle soup, coconut milk,
veggies, spring onion, cilantro,
crispy bio tofu*

**8. Good rice
Maishähnchen Spieß ¹ - 13,8€**

scharfe nudelsuppe, kokosmilch,
gemüsemix, lauchzwiebeln,
koriander, maishähnchen spieß
*spicy noodle soup, coconut milk,
veggies, spring onion, cilantro,
corn chicken*

9. What the duck ⁸ - 14,8€

scharfe curry creme, gemüse mix,
reis, knusprige ente
*spicy curry cream, veggies, rice,
crispy duck*

10. Okay, tofu then ⁸ ⁴ - 12,8€

scharfe curry creme, gemüse mix,
reis, knusprige bio tofu
*spicy curry cream, veggies, rice,
crispy tofu*

- Miso Lunch soup ⁴ 4,5€
- Tom Kha Gemüse soup ⁴ ¹ 6,5€

Small Soups

11. SPICY COCO SOUP 🌶️ - 11,8€

leicht schafte kokosmilch suppe, gemüse, xxi garnele
slightly spicy coconut milk soup, vegetables, xxi shrimp

• wahlweise mit tofu / *optional with tofu* 9,8€

12. MISO SOUP 🌱 - 6,5€

tofu, seetang, lauchzwiebeln
tofu, seaweed, spring onion

Cold Starters

13. EBI TEMPURA SALAT ^{1,3} - 10,8€

salatmix, knusprige garnele,
sesam, trüffel
*salad, crispy shrimp,
truffle, sesame*

14. STEAMY BITE ¹ 🌱 - 12,8€

hausgemachte gedämpfte crepes
aus reismehl gefüllt mit
schweinefleisch in sojasauce
*homemade steamed crepes
made from rice flour filled
with pork in soy sauce*

15. EDAMAME SPICY EDITION 🌱 - 7,5€

japanische sojabohnen,
chili-knoblauch öl
*japanese soy beans,
chili-garlic oil*

16. WAKAME 🌱 - 6,5€

eingelegter seetang, sesam
seaweed salad, sesame

17. EDAMAME CLASSIC 🌱 - 6,5€

japanische sojabohnen, meersalz
japanese soy beans, sea salt



18. SPRINGFIELD - 14,8€

salatmix, gurke, tomate, trüffel, flambierte
jakobsmuscheln, sesamdressing
*mixed salad, cucumber, tomato, wakame, truffle, flambéed
scallops and sesame dressing*

19. SAKE TATAKI - 20,8€

roher lachs mit hausgemachter trüffelsauce
raw salmon with homemade truffle sauce



Hot Starters

20. CHICKEN STICK ⁸ - 8,8€

gegrillter maishuhn spieß
grilled corn chicken stick

22. CRISPY GYOZA MIX ^{1,2} - 10,0€

5 verschiedene teigtaschen, frittiert
5 mixed dumpling, fried

21. FAKE LOBSTER - 10,8€

gegrillte xxl garnele
grilled xxl shrimp

23. CRISPY TOFU ⁸ - 8,0€

knuspriger bio tofu, knoblauch,
schnittlauch
crispy bio tofu, garlic, chives

Small Starter

25. TRUFFLE LIGHT ROLL - 12,8€

beef carpaccio, trüffel, rucola,
baby spargel, gurke, reispapier
*beef carpaccio, truffle, rucola, baby
asparagus, cucumber, rice paper*

26. SAKE LIGHT ROLL - 12,8€

lachs, avocado, gurke,
tomatensalsa, reispapier
*salmon, avocado, cucumber,
tomato salsa, rice paper*

27. TOFU LIGHT ROLL 🌱 - 12,8€

bio tofu, gurke, baby spargel,
avocado creme, reispapier
*bio tofu, cucumber, baby asparagus,
avocado cream, rice paper*

28. TATAR TOWER - 18,8€

frischer lachs, reisoripapier, avocado
creme, tomatensalsa, garnele
*fresh salmon, rice paper, avocado
cream, tomato salsa, shrimps*



NEW ART TACO ¹ (2st.)

avocado creme, tomatensalsa, koriander
avocado cream, tomato salsa, cilantro

- 29. bio tofu / *bio tofu* 🌱 10,9€
- 30. Lachstatar / *salmon tatar* 12,8€
- 31. Tempura Garnele in Noriblatt
crunchy shrimp in noripaper 12,8€

WRAP 'n' ROLL ^{1,8} - 12,8€

- 32. Tempura Garnele, gurke, mango,
avocado creme, knoblauch öl
*crunchy shrimp, cucumber mango,
avocado cream, garlic oil*
- 33. ente, salat, gurke, mango,
tomatensalsa 🌱
*crispy duck, lettuce, cucumber,
mango, tomato salsa*

34. BAKED MUSSELS - 10,0€

flammierte grünschalmuscheln,
cocktail sauce, kaviar
*flambeed greenshell mussels,
cocktail sauce, caviar*

Main Course

40. INTO THE SEA ¹ - 27,8€

udon nudeln suppe, miso, seetang, kräuterseitlinge, baby spargel, frühlingzwiebeln, lachs, oktopus, garnele, surimi, grünschal muschel, pak choi

udon noodle soup, miso, seaweed, oyster mushroom, baby asparagus, spring onion, salmon, octopus, shrimp, surimi, green shell mussel, pak choy

41. SPICY SPOON ¹, leicht scharf 🌶️ - 30,8€

udon nudelsuppe, kokosmilch, chili, baby spargel, kräuterseitlinge, frühlingzwiebeln, koriander, gegrilltes entrecote, pak choi

udon noodle soup, coconut milk, chili, baby asparagus, oyster mushroom, spring onion, cilantro, grilled entrecote, pak choy



42. FRUITY LAMBO leicht scharf 🌶️ - 33,8€

gegrilltes lammkarree, fruchtige curry creme, baby spargel, paprika, mango, lychee, kokosmilch, brokkoli, süßkartoffel, lotuswurzeln, zuckerschoten, reis

grilled rack of lamb, fruity curry cream, baby asparagus, paprika, coconut milk, mango, lychee, broccoli, sweet potato, lotus root, sugar snap peas, rice



43. WHAT DO YOU FANCY EAT - 33,8€

gegrillter oktopusarm, xxl garnele und baby spargel, knoblauch chili
öl, avocado creme, tomatensalsa, gegrillte süßkartoffel, reis
*grilled octopus, xxl shrimp, baby asparagus, chili garlic oil, avocado
cream, tomatoe salsa, grilled sweet potato, rice*



44. CREAMY DREAM - 29,8€

gegrillter butterfisch, kokos creme,
brokkoli, kräuterseitlinge,
avocado creme, babykarotten,
trüffel, gegrillte süßkartoffel
*grilled butterfish, creamy coco
cream, broccoli, oyster mushroom,
avocado cream, baby carrots,
truffle, grilled sweet potato*

45. BANGKOK CLASS - 30,8€

gegrillte xxl garnelen, tamarinden
sauce, koreanische
süßkartoffelnudeln, koriander,
cashew, paprika, zucchini, brokkoli,
lotuswurzel, pak choi
*grilled xxl shrimp, tamarind sauce,
korean sweet potato noodles,
cilantro, cashew, paprika, zucchini,
broccoli, lotus root, pak choy*



46. SHANGHAI FEVER ⁸ - 30,8€

im wok geschwenktes entrecote (medium), thai pfeffer, brokkoli,
lotuswurzel, paprika, zucchini, zuckerschoten, reis
*stir fried entrecote (medium), thai pepper, broccoli, lotus root,
paprika, zucchini, sugar snap pears, rice*



47. MEET ME IN SAIGON - 27,8€

gegrilltes maishuhn mit limettenblätter und zitronengras, baby spargel, zucchini mit knoblauch chili öl, salatmix, babykarotte, reis
grilled corn chicken with lime leaf and lemongrass, baby asparagus, zucchini with chili garlic oil, salatmix, baby carrot, rice

48. SEOUL MAYBE 🌱 - 19,8€

glasnudeln, kräuterseitlinge, brokkoli, zwiebeln, knuspriger bio tofu, paprika, knoblauch chili öl, cashew, koriander, lotuswurzel, pak choi
glass noodles, oyster mushroom, broccoli, crispy bio tofu, chili, paprika, garlic oil, cashew, cilantro, lotus root, pak choy

49. GARDEN PARTY - 27,8€

gegrilltes maishuhn, frischer salatmix, wok gemüse, cashew, koriander
grilled corn chicken, fresh mixed salad, wok veggies, cashew, cilantro

50. BUDDHAS FAV 🌱🌶️ - 19,8€

knuspriger bio tofu, fruchtige curry creme, kokosmilch, paprika, baby spargel, mango, lychee, reis, brokkoli, lotuswurzel, kürbis
crispy bio tofu, fruity curry cream, coconut milk, paprika, baby asparagus, lychee, mango, rice, broccoli, lotus roots, pumpkin

Sushi⁴

SASHIMI (8 St.)

100. Limited Sake (8 St.) - 29,0€

lachsbauch, ikura /
salmon belly, ikura



103. Never too Little (14 St.) - 38,0€

kleiner ausgewählter sashimi mix /
small sashimi mix

104. Raw Selection (18 St.) - 49,0€

von jedem das beste /
favourites of the sea



101. Pure Salmon (8 St.) - 24,0€

102. Pure Tuna (8 St.) - 29,0€

MAKI (6 St.)

110. Kappa 🌱 - 5,5€

Gurke / *cucumber*

111. Avocado 🌱 - 5,5€

112. Spicy Green 🌱 - 7,0€

grüner thaispargel mit
knoblauch chilli öl /
*green thai asparagus with
garlic chilli oil*

113. Kampyo 🌱 - 5,5€

ingelegter kürbis /
marinated pumpkin

114. Sake - 7,5€

lachs / *salmon*

115. Tekka - 8,0€

thunfisch / *tuna*

116. Unagi - 8,5€

süßwasseraal / *eel*

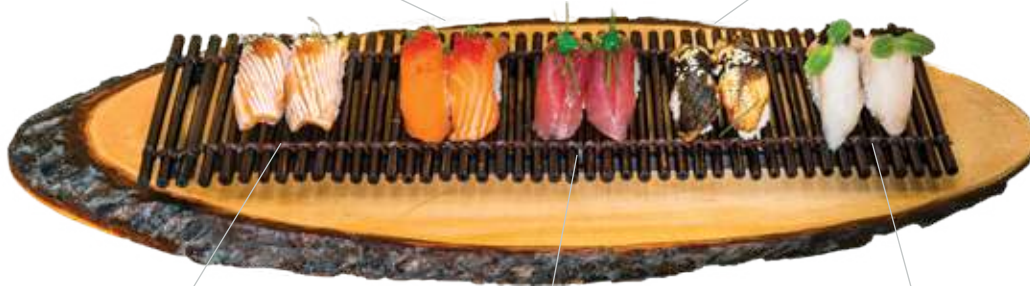
NIGIRI (2 St.)

121. Sake - 8,0€

lachs / *salmon*

124. Unagi - 8,5€

süßwasseraal / *eel*



120. Sake Toro - 10,5€

lachsbauch / *belly salmon*

123. Maguro - 8,5€

thunfisch / *tuna*

125. Butterfisch - 7,5€

grunnel

126. Ikura - 11,5€

fischkaviar / *fish caviar*

128. Hamachi - 9,0€

gelbschwanz / *yellowtail*



127. Kappa Sake - 11,5€

flambierter lachs, gurke, rucola
außen: lachstatar

*flambeed salmon, cucumber, rucola
on top: salmon tatar*

129. Crawfish - 10,0€

flussskrebis

130. Hotategai - 9,5€

jakobsmuschel / *scallop*

131. Tako - 8,5€

octopus

132. Saba - 8,0€

makrele / mackerel

136. Ebi - 8,0€

garnele / shrimp



133. Tamago ³ - 7,0€

omelette

134. Inari ² - 7,0€

tofu

**135. Buddha
Kunkan ² - 7,5€**

avocado cream,
tomato salsa



INSIDE OUT (8 St.)

140. California i.o. - 10,5€

surimi, avocado, kaviar

141. Sake i.o. - 12,8€

lachs, avocado, fricshkäse,
schnittlauch, kaviar
*salmon avocado, cream cheese,
chive, caviar*

142. Tuna i.o. - 14,8€

thunfisch, gurke, schnittlauch, chili
tuna, cucumber, chive, chili

143. Crunchy Skin i.o. - 12,8€

knusprige lachshaut, gurke, frischkäse,
schnittlauch, kaviar, curry flakes
*crispy salmon skin, cucumber, cream
cheese, chive, caviar, curry flakes*

144. Crawfish i.o. - 14,8€

flussskrebse - tatar, gurke, sesam
crawfish-tatar, cucumber, sesame

145. Vegan today i.o. ² - 12,8€

babyspargel, avocado, gurke, sesam,
knoblauch chili öl
*baby asparagus, avocado,
cucumber, chili garlic oil*

CHU MINH's OWN CREATION (4 St.)

-150-

-151-

-152-

-153-

-154-



150. Perfect Match - 11,8€

ebi tempura, spargel, gurke
 außen: carpaccio, kaviar, avocado creme
crunchy shrimp, asparagus, cucumber
 on top: carpaccio, caviar, avocado cream

151. White Dream - 11,8€

unagi, avocado, gurke
 außen: flambierter butterfisch, kaviar
eel, avocado, cucumber
 on top: flambeed grunnel, caviar

152. Rain & Bow - 11,8€

lachs, spargel, gurke
 außen: fischmix, avocado creme, limette
salmon, asparagus, cucumber
 on top: fish mix, avocado cream, lime

153. Tuna Deluxe - 12,8€

garnele, gurke, rucola
 außen: thunfisch, tomatensalsa, wakame
shrimp, cucumber, rucola
 on top: tuna, tomato salsa, wakame

154. Scallop on top - 12,8€

flussskrebis tatar, rucola, gurke
 außen: flambierte jakobsmuscheln, kaviar, trüffel
craw fish tatar, rucola, cucumber
 on top: flambeed scallops, caviar, truffle

CHU MINH's OWN CREATION (4 St.)

-155-

-156-

-157-

-158-

-159-



155. Pink Coat - 11,8€

butterfisch, avocado, spargel
 außen: flambierter lachs,
 röstzwiebeln und knoblauch
*butterfish, avocado, asparagus
 on top: flambeed salmon,
 roasted onions and garlic*

156. Crispy Snow - 11,8€

knusprige lachshaut, rucola,
 gurke, cream cheese
 außen: butterfisch, kaviar
*crispy salmon skin, rucola,
 cucumber, cream cheese
 on top: butterfish, caviar*

157. Unagi Coat - 12,8€

ebi tempura, gurke
 außen: avocado, aal
*ebi tempura, cucumber
 on top: avocado, eel*

158. Hollywood - 12,5€

lachs tatar, gurke
 außen: hamachi, trüffel
*salmon tatar, cucumber
 on top: yellowtail, truffle*

159. Do you Truffle? - 11,8€

lachs, rucola, spargel
 außen: beef carpaccio, trüffel
*salmon, rucola, asparagus
 on top: beef carpaccio, truffle*

160. Sunshine 🌱 - 10,8€

tofu, rucola, cream cheese
außen: omelette, avocado cream



161. The Temple 🌱 - 11,8€

tofu, spargel, gurke
außen: tofu, wakame
tofu, asparagus, cucumber
on top: tofu, wakame

162. Fruity Mango - 10,8€

avocado, gurke, frischkäse
außen: mango
avocado, cucumber, cream cheese
on top: mango

SUSHI & WOK (8 St.)

146. Princess Ymy - 25,8€

ebi tempura, gurke
wok: ebi, jakobsmuscheln, zwiebeln, baby spargel
ebi tempura, cucumber
wok: shrimp, scallops, onion, baby asparagus

147. Ylyn Star 🌱 - 19,8€

spargel, tofu, rucola, avocado
wok: veggie mix
asparagus, avocado, rucola, tofu
wok: veggie mix

CRUNCHY ROLLS (5 St.)

170. Salmon Crunchy Roll - 11,8€

lachs, avocado, baby spargel,
frischkäse
topping: lachstatar
*salmon, avocado, asparagus,
cream cheese
on top: salmon tatar*

172. Veggie as Crunch 🌱 - 11,8€

tofu, spargel, kürbis
topping: avocado
*tofu, asparagus, pumpkin
on top: avocado*

171. Ebi Crunch Today - 11,8€

ebi tempura, avocado, kürbis, spargel
topping: avocado creme, crawfish tatar
*ebi tempura, avocado, pumpkin, asparagus
on top: avocado cream, craw fish tatar*



SUSHI TO SHARE

180. RENDEVOUZ (2 personen) - 84,0€

- 8 sake light roll
- 6 unagi maki
- 2 wrap 'n' roll
mit ente
- 8 princess ymy
- 4 turn me tuna
- 4 perfect match
- 2 sake aburi nigiri
- 2 kappa sake
- 8 sake i.o.
- wakame

181. Nigiri Mix (2 personen) - 42,0€

- tamago
- inari
- maguro
- sake
- kappa sake
- saba
- crawfish
- sake toro
- tako
- butterfisch

182. REUNION (ca 4 personen) - 185,0€

- tatar tower
- 6 unagi maki
- 6 sake maki
- 6 salmon skin maki
- 8 crawfish i.o.
- 5 ebi crunch today
- 4 new art taco mit
lachstatar
- pure salmon (2 scheiben)
- pure tuna (2 scheiben)
- 4 white dream
- 4 scallop on top
- 4 rain & bow
- 8 truffle light roll
- 8 nigiri mix
- 8 fruity mango
- 8 veggie today
- salmon light roll
- wakame

Dessert

200. Des(s)ert Island ^{1,3,5,6,8} - 9,8€

bananen - und ananasrollen,
vanille eis, sahn

*banana & pineapple rolls,
vanilla ice cream, whipped cream*

201. Lychee Now ⁶ - 8,8€

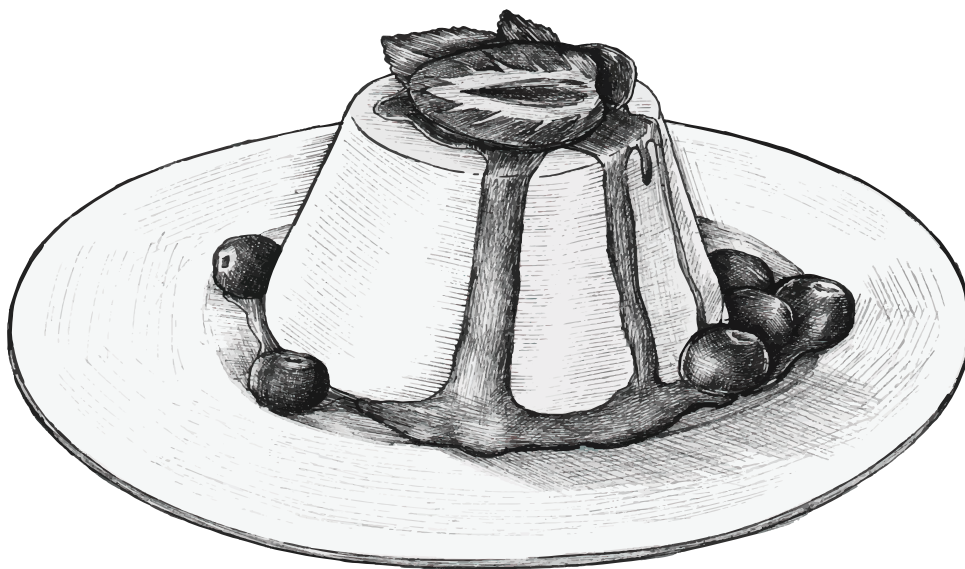
kokos panna cotta, lychee
coconut panna cotta, lychee

202. Or Matcha? ⁶ - 8,8€

kokos panna cotta, matcha
coconut pana cotta, matcha

203. Always Chocolate ^{1,3,5,6,8} - 9,8€

schoko lavakuchen, vanille eis, sahn
*hot chocolate cake, vanilla ice cream,
whipped cream*





BLOOMING
BAR



BLOOMING BAR

Neugasse 31 • 78462 Konstanz

Tel.: 07531 3698028

info@bloomingbar-constance.de

 [bloomingbar.konstanz](https://www.instagram.com/bloomingbar.konstanz)



Öffnungszeiten

Mo.-Fr.: 12:00-15:00 | Sa.: 17:00-23:00
& 17:00-22:00 | So.: 17:00-22:00

 +49 7531 9325998

 www.chuminh-restaurant.de

 info@chuminh-restaurant.de

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier
4. Fisch 5. Sojabohnen 6. Milch 7. Schalenfrüchte
8. Sesam 9. Weichtiere

 scharf

 vegetarisch

