

Brunch

(Samstag & Sonntags 12 Uhr bis 14:30 Uhr)

• Egg Drop Sandwich ^{1,3,6}

*briochebrot, cheddar, fluffiges
rührei, salat und schnittlauch*

- würziges rindfleisch, zwiebeln,
koriander und krautsalat 15,8€
- fischtatar, avocado, kaviar 14,8€
- crispy chicken, spicy mayo
und tomate 14,8€
- bacon, tomate, avocado 14,8€

• Croissant Sandwich ¹

fluffige frische croissant gefüllt mit:

- friskäse, fluffiges rührei mit pilzen,
trüffel, rucola, avocado ^{3,6} 8,8€
- sauce hollandaise, rührei, bacon,
tomate ^{6,3} 9,8€

• Croffles ¹

*französisches gebäck trifft
koreanisches dessert*

- karamellierte banane,
schokosauce, cheese foam und
geröstete Mandeln 9,8€
- mango, cheese foam, kokosmilch,
geröstete mandeln ⁶ 9,8€
- butter, ahornsirup und beeren 8,8€

• Saigon Breakfast ^{3,6} 18,8€

auf heißer pfanne: spiegelei,
roastbeefstreifen, leberwurst,
schmelzkäse, krautsalat, knuspriges
briochebrot

COFFEE

- Cafe 3,2€
- Espresso 2,5€
- Cappuccino 4,2€
- Latte Macchiato (hot /cold) 4,2€
- Matcha Latte (hot /cold) 4,8€
- Iced Coco Latte (cold) 4,8€
iced coffe mit cream foam und
sea salt

TEA

- Ginger Tea (Tasse) 4,2€
frischer ingwer, honig, kumquat
- Mint Tea (Tasse) 4,2€
frische minze, limette
- Green Tea (Kanne) 4,2€
feiner grüntee

COLD PRESSED JUICES

- 0,4l
- Glowly Skin 7,8€
gurke, apfel, sellerie, ingwer
- Power On 7,8€
apfel, karotte, ingwer
- Orange Only 7,8€
orange
- Mimosa (alkoholisch) 8,8€
frischer orangensaft, prosecco on ice

Drinks

SOFT STARTER

(alkoholfrei / non-alcoholic)

0,3l

- **Sapa Cool**

6,0€

brauner zucker, minze, kumquat, rohrzuckersirup, lautes wasser
brown sugar, mint, kumquat, 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

WASSER

0,2l 0,5l

still / sparkling

2,5€ 4,5€

SOFT DRINKS

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

SÄFTE

	0,2l	0,4l
◦ Apfelsaft naturtrüb	2,6€	3,4€
◦ Maracuja Nektar	2,6€	3,4€
◦ Mango Nektar	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€

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

- **Love "ly"** **15,8€**
bombay saphire gin, maracujasaft, shisoblatt, limette, zuckersirup
bombay saphire gin, passionfruit, shiso, lime, simple sirup
- **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
- **Angry Husband** **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

- **Wasake** **15,5€**

absolut vodka, sake, honig, zuckersirup, kumquat, wasabi
absolut vodka, sake, honey, simple syrup, kumquats, wasabi

- **Bangkok Lover** **10,5€**

thai basilikum, prosecco, holunder sirup, limette
thai basil, prosecco, elderflower syrup, lime

- **Basil Mojito** **12,5€**

chalong bay rum, brauner zucker, limette, zuckersirup, thai basilikum
chalong bay rum, brown sugar, lime, simple syrup, thai basil

- **Green Hanoi** **10,5€**

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

- **Phuket Water** **10,5€**

prosecco, maracuja, minze
prosecco, passionfruit, mint

- **Spicy Summer** **15,5€**

japanischer roku gin, limette, zitronengras, ingwer,
thomas henry spicy ginger
*japanese roku gin, lime, lemongrass, ginger,
thomas henry spicy ginger*

- **Soju Flaschen (350ml)** **13,5€**

verschiedene sorten
different varieties

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 / rheinhessen frisch und aromatisch, mit einer feinen balance zwischen frucht und dezenter 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** **28,0€**
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** **25,0€**
weingut cavalchina / italien / venetien
frisch und aromatisch, mit feinen zitrusnoten und einem hauch von mandel.
rebsorte: trebbiano di lugana

ROSÉWEINE

0,75l

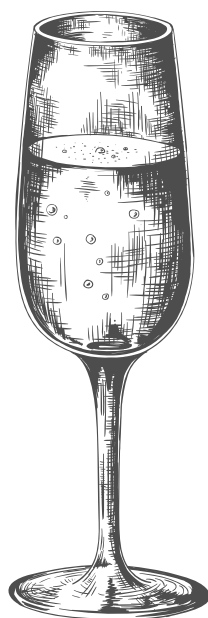
- **2023 Chiaretto Bardolino trocken** **26,0€**
weingut cavalchina / italien / venetien
lebendig und frisch, mit noten von beeren und einer angenehmen leichtigkeit.
rebsorten: corvina, rondinella, molinara
- **2023 Höhenrausch Rosé trocken** **21,0€**
weingut vollmayer / hilzingen / bodensee
fruchtig 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€ |

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

PURE OR TONIC?

4cl

4cl

- | | |
|--|--|
| • KI NO BI Gin 45,7% 12,0€
dry japanese gin | • Nikka Coffey Japan 47% 12,0€ |
| • Okinawa Gin 47% 11,0€
japanese gin | • Roku Japan Craft 43% 11,0€ |
| • Yu Gin 43% 10,0€ | • Hendrick's Scotland 44% 8,0€ |
| | • 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

SAKE

0.2l

- **Choya Sake** **9,8€**

TEQUILA

4cl

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

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 - 14:30 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 ⁵ - 12,8€

8 vegan today i.o.
6 oshinko maki

5. Oh My Wok ¹ - 12,8€

knuspriger tofu, wok gemüse in
sojasauce, salat auf reis, sesam,
koriander

*crispy tofu, wok veggies, salad with
rice, sesame, cilantro*

wahlweise mit / optional:

- knusprigen tofu / *crispy tofu* 🌱 12,8€
- knuspriger ente / *crispy duck* 🌱 14,8€

6. Good rice soup - 12,8€

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

wahlweise mit / optional:

- knusprigen tofu / *crispy tofu* 🌱 12,8€
- maishähnchen spieß
corn chicken stick 13,8€

7. What the curry ⁸ - 14,8€

scharfe curry creme,
gemüse mix, reis
spicy curry cream, veggies, rice

wahlweise mit / optional:

- knusprigen tofu / *crispy tofu* 12,8€
- knuspriger ente / *crispy duck* 🌱 14,8€

9. Pho Lunch

aromatische rinder pho suppe mit
reisbandnudeln, frühlingsszwiebeln,
koriander, sojasprossen
*aromatic beef pho soup with rice
noodles, spring onions, coriander,
and bean sprouts*

wahlweise mit / optional:

- gemüse / *vegetables* 12,8€
- rind / *beef* 14,8€

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

Small Soups

11. SPICY COCO SOUP 🌶️ - 11,8€

leicht schafte kokosmilch suppe, gemüse, xxl garnele
slightly spicy coconut milk soup, vegetables, xxl 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 ^{1,2} - 10,8€

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

14. SOFT BITE ¹ - 12,8€

gedämpfte taco bao, gefüllt mit
hausgemachten kohlsalt, zwiebeln,
koriander, chillimayo
*Steamed taco bao filled with
homemade cabbage salad,
onions, cilantro, and chili mayo*

wahlweise mit / *optional with:*

• tofu / *tofu* 🌱 7,8€
• rind / *beef* 8,8€

15. EDAMAME SPICY EDITION ⁵ 🌱 - 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 ⁵ 🌱 - 6,5€

japanische sojabohnen, meersalz
japanese soy beans, sea salt



18. SPRINGFIELD ^{1,9} - 14,8€

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

19. SAKE TATAKI ^{1,4} - 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 ² - 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 ⁴ - 12,8€

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

27. TOFU LIGHT ROLL ⁴ - 12,8€

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

28. TATAR TOWER ^{2,4} - 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* ⁴ 10,9€
- 30. Lachstatar / *salmon tatar* ⁴ 12,8€

WRAP 'n' ROLL ^{1,8} - 12,8€

- 32. Tempura Garnele, gurke, mango,
avocado creme, knoblauch öl ²
*crunchy shrimp, cucumber mango,
avocado cream, garlic oil*
- 33. ente, salat, gurke, mango,
tomatensalsa ⁴
*crispy duck, lettuce, cucumber,
mango, tomato salsa*

34. BAKED MUSSELS ⁹ - 10,0€

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

Main Course

40. TOKYO CALLING ⁴ - 26,8€

im wok geschwenkte udonnudeln, kräuterseitlinge, baby spargel, frühlingszwiebeln, pak choi

stirfried udon noodle, oyster mushroom, baby asparagus, spring onion, pak choy

wahlweise mit:

- gegrillten lachs
- knuspriger ente

27,8€

24,8€



41. SPICY LAMBO leicht scharf - 33,8€

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

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

42. WHAT DO YOU

FANCY EAT ^{1,2,9} - 27,8€

gegrillter oktopusarm und baby spargel, knoblauch chili öl, avocado, tomatensalsa, gegrillte süßkartoffel, reis

grilled octopus, baby asparagus, chili garlic oil, avocado, tomatoe salsa, grilled sweet potato, rice

optinal extra xxl garnele 6,5€



43. CREAMY DREAM ⁴ - 29,8€

gegrillter butterfisch, kokos creme, brokkoli, kräuterseitlinge, avocado creme, babykarotten, trüffel, gegrillte süßkartoffel, reis

grilled butterfish, creamy coco cream, broccoli, oyster mushroom, avocado cream, baby carrots, truffle, grilled sweet potato, rice





44. BANGKOK CLASS - 30,8€

koranische glasnudeln in tamarinden sauce, koriander, cashew, paprika, zucchini, brokkoli, lotuswurzel, pak choi

korean glass noodles in tamarind sauce, cilantro, cashew, paprika, zucchini, broccoli, lotus root, pak choy

wahlweise mit:

• xxl garnelen ²

• tofu 

30,8€

19,8€

45. SHANGHAI FEVER ^{1,8} - 30,8€

im wok geschwenktes roastbeef (medium), thai pfeffer, brokkoli, lotuswurzel, paprika, zucchini, zuckerschoten, reis

stir fried roastbeef (medium), thai pepper, broccoli, lotus root, paprika, zucchini, sugar snap peas, rice



46. MEET ME IN SAIGON ¹ - 26,8€

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

47. GARDEN PARTY ¹ - 26,8€

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

wahlweise mit gegrillten lachs / *optinal with grilled salmon*

27,8€

48. BUDDHAS FAV ⁸ - 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

optional mit gegrillten lachs / *optinal with grilled salmon*

27,8€

Noodle Soups

49. SPICY SPOON ¹, leicht scharf - 30,8€

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

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

50. CHU MINH'S SIGNATURE ⁵ - 27,8€

aromatische rinderbrühe mit rinderstreifen,
zarten rinderrippchen, reisbandnudeln,
frühlingzwiebeln, koriander und sojasprossen
*Aromatic beef broth with beef strips, tender beef
ribs, rice noodles, spring onions, coriander, and
bean sprouts*

51. INTO THE SEA ^{1,2,3,4,7,9} - 27,8€

udon nudel Suppe, miso, seetang, Lachs, octopus,
garnele, surimi, grünschal muschel,
frühlingzwiebel

*udon noodle soup, miso, seaweed, salmon,
octopus, shrimp, surimi, green shell mussel, spring
onion*

Sushi

SASHIMI ⁴ (8 St.)

100. Limited Sake (8 St.) - 29,0€

lachsbauch, ikura /
salmon belly, ikura



103. Never too Little (14 St.) ^{9,2} - 38,0€

kleiner ausgewählter sashimi mix /
small sashimi mix

104. Raw Selection (18 St.) ^{9,2} - 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€

eingelegter 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. Sake Aburi - 9,0€

flambierter lachs / *flambeed salmon*



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 ³ - 7,0€

tofu

**135. Buddha
Kunkan ³ - 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, frischkäse,
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. ³ - 12,8€

babypargel, 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 grunzel, 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€

flussskrebstatar, 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: lachs, trüffel
*salmon tatar, cucumber
 on top: salmon, 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

CRUNCHY ROLLS ¹ (5 St.)*

170. Salmon Crunchy Roll - 11,8€

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

171. Ebi Crunch Today - 11,8€

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

172. Veggie as Crunch 🌱 - 11,8€

tofu, spargel, kürbis
topping: avocado, jap. mayo
tofu, asparagus, pumpkin
on top: avocado, jap. mayo



SUSHI TO SHARE *

180. RENDEVOUZ (2 personen) - 84,0€

- 8 sake light roll
- 6 unagi maki
- 2 wrap ´n´ roll mit ente
- 4 gyoza
- salmon crunchy roll
- tuna delux
- 4 fruity mango
- sake nigiri
- surimi nigiri
- kappa sake
- ebi nigiri
- 8 sake i.o.
- tuna nigiri
- wakame

181. Nigiri Mix (1 - 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

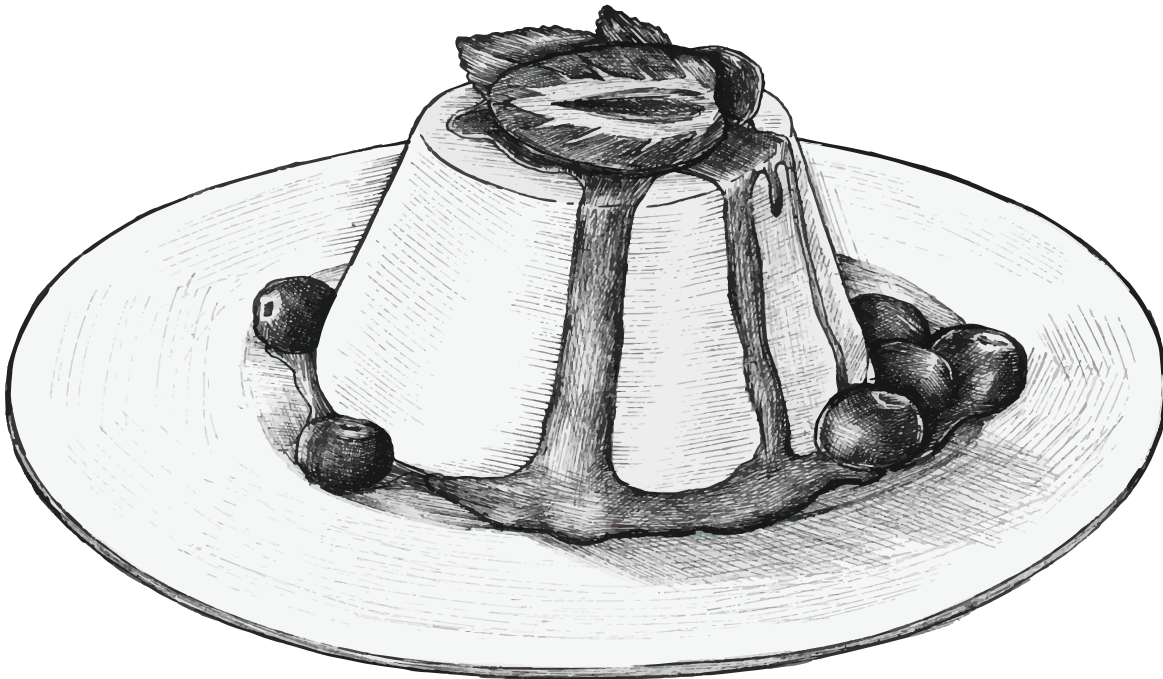
*banana & pineapple rolls,
vanilla ice cream, whipped cream*

201. Lychee Now ^{1,6} - 8,8€

kokos panna cotta, lychee
coconut panna cotta, lychee

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

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

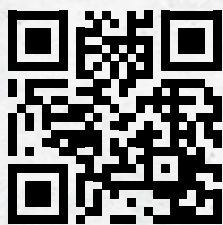


IUMI
sushi & noodle

Obere Laube 69
78462 Konstanz

Tel: 07531 9229 209

www.iumi-sushi.de



— **LUST AUF SUSHI &
VIETNAMESISCHE KÜCHE?** —
BESUCHT UNS IM... —

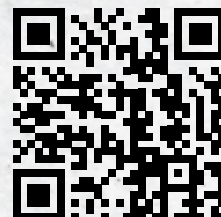


GOODRICE
asian kitchen

Salmannsweilergasse 34
78462 Konstanz

Tel: 07531/22164

www.goodrice-restaurant.de



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