

# Drinks

## SOFT STARTER

(alkoholfrei / *non-alcoholic*)

0,3l

- **Sapa Cool**  
brauner zucker, minze, kumquat, rohrzuckersirup, lautes wasser  
*brown sugar, mint, kumquat, simple syrup, soda*
  - **Green Lemon Gras**  
(Hausgemachter Eistee / *homemade ice tea*)  
grün tee, zitronengras, limette, honig  
*green tea, lemongrass, lime, honey*
  - **Aloe Vera Love**  
aloe vera, brauner zucker, limette, minze  
*aloe vera, brown sugar, lime, mint*
  - **Detox Water**  
minze, beeren, gurke, zitrone  
*mint, berries, cucumber, lemon*
  - **Saigon Feeling**  
maracuja, mango, vanille, limette, minze  
*passionfruit, mango, vanilla, lime, mint*

6,0€

6,0€

6,0€

5,0€

6,0€

## WASSER

0,2l      0,5l

still / sparkling

☐

2,5€      4,5€

SOFT DRINKS

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
|                                                     | 0,2l |
| • Coca Cola                                         | 3,6€ |
| • Cola Zero                                         | 3,6€ |
| • Sprite                                            | 3,6€ |
| • Mezzo Mix                                         | 3,6€ |
| • Goldberg:                                         | 4,2€ |
| ginger ale, spicy ginger, tonic water, bitter lemon |      |

SÄFTE

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
|                       | 0,2l | 0,4l |
| o Apfelsaft naturtrüb | 3,6€ | 5,4€ |
| o Maracuja Nektar     | 3,6€ | 5,4€ |
| o Mango Nektar        | 3,6€ | 5,4€ |
| o Johannis            | 3,6€ | 5,4€ |
| o Aloe Vera           | 3,6€ | 5,4€ |
| o Lycheesaft          | 3,6€ | 5,4€ |
| o Saftschorle         | 3,6€ | 5,4€ |



## COCKTAILS CLASSICS

0,3l

- **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  
*bombaysaphire gin, simple syrup, lime, thai basil*
- **Amaretto Sour** **9,5€**  
disaronno amaretto, limette, zuckersirup, orange  
*disaronno amaretto, orange, lime, simple syrup, orange*
- **Mule Feeling** **10,5€**  
absolutvodka, limette, thomashenryspicyginger,  
maracujanectar, 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*



## COFFEE

- **Cafe** <sup>1</sup> (Tasse) 3,2€
- **Espresso** <sup>1</sup> (Kleine Tasse) 2,5€
- **Double Espresso** <sup>1</sup> (Tasse) 3,5€
- **Cappuccino** <sup>1,2</sup> (Tasse) 4,2€
- **Latte Macchiato** <sup>1,2</sup> (Tasse) 4,2€
- **Matcha Latte** 4,8€  
grüntee, milch, vanillesirup  
*green tea, milk, vanilla*
- **Cafe Viet** <sup>1</sup> (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*
- **Kurkuma Tea** (Tasse) 4,2€  
Frischer kurkuma,  
limette, orange  
*fresh kurkuma, lime,  
orange*



## OFFENE WEISSWEINE <sup>1</sup>

---

|                                                                                                                                                   | 0,1l        | 0,2l        | 0,5l         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| • <b>Riesling halbtrocken</b>                                                                                                                     | <b>4,2€</b> | <b>7,5€</b> | <b>14,0€</b> |
| weingut valckenberg / deutschland /<br>rheinessen<br>frisch und aromatisch, mit einer feinen<br>balance zwischen frucht und<br>dezenter restsüße. |             |             |              |
| • <b>Grauburgunder trocken</b>                                                                                                                    | <b>4,2€</b> | <b>7,5€</b> | <b>14,0€</b> |
| staatsweingut meersburg / meersburg /<br>bodensee<br>harmonisch und weich, mit feiner<br>frucht und einer angenehmen frische.                     |             |             |              |
| • <b>Weinschorle</b>                                                                                                                              |             | <b>5,5€</b> |              |

## OFFENE ROTWEINE <sup>1</sup>

---

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

## OFFENER ROSEWEIN <sup>1</sup>

---

|                                        | 0,1l        | 0,2l        | 0,5l         |
|----------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| • <b>Rosé Feinherb</b>                 | <b>4,2€</b> | <b>7,5€</b> | <b>14,0€</b> |
| schlosskellerei bodman, baden-bodensee |             |             |              |



## WEIßWEINE

0,75l

- **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

- |                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| • Moet & Chandon Rose Imperial | 0,75l | 85,0€ |
| • Moet & 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                             | 4,5€ | 5,5€ |
| • Radler                                              | 4,5€ | 5,5€ |
| • Fürstenberg (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i> )   | 4,5€ |      |
| • Paulaner Hefe                                       |      | 5,5€ |
| • Paulaner Hefe (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i> ) |      | 5,5€ |
| • Tiger Bier                                          | 5,2€ |      |



## WHISKY



|                                | 4cl          |
|--------------------------------|--------------|
| • <b>Tanaka</b>                | <b>12,0€</b> |
| vietnamese blended whisky 40%  |              |
| • <b>Hibiki Harmony</b>        | <b>15,0€</b> |
| blended 12 yrs 43%             |              |
| • <b>Nikka from the Barrel</b> | <b>10,0€</b> |
| blended 12 yrs 51,4%           |              |
| • <b>Suntory Toki</b>          | <b>8,0€</b>  |
| blended 43%                    |              |
| • <b>Togouchi</b>              | <b>10,0€</b> |
| blended 12 yrs 40%             |              |

## PURE OR TONIC?

|                               | 4cl          |                                  | 4cl          |
|-------------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|
| • <b>KINO BI Gin 45,7%</b>    | <b>12,0€</b> | • <b>Nikka Coffey Japan 47%</b>  | <b>12,0€</b> |
| dry japanese gin              |              |                                  |              |
|                               |              | • <b>Hendrick's Scotland 44%</b> | <b>8,0€</b>  |
| • <b>Baigur Saigon 43%</b>    | <b>11,0€</b> |                                  |              |
| Vietnamese gin                |              |                                  |              |
| • <b>Roku Japan Craft 43%</b> | <b>11,0€</b> |                                  |              |

*thomas henry tonic: +2€ nach wahl*



RUM

|                          |      |
|--------------------------|------|
|                          | 4cl  |
| • Chalong Bay Pure       |      |
| Series 40%               | 5,5€ |
| thai white rum           |      |
| • Kasama small batch 40% | 5,5€ |
| philippine brown rum     |      |

TEQUILA

|                          |       |
|--------------------------|-------|
|                          | 4cl   |
| • Tequilla Patron Silver | 6,5   |
| • Tequilla Patron Gold   | 6,5€  |
| • Don Julio 1942         | 18,0€ |
| • Clase Azul Reposado    | 20,0€ |

BITTER & HERBAL

SAKE

|              |      |                   |
|--------------|------|-------------------|
|              |      | 4cl               |
|              | 0.2l |                   |
| • Choya Sake | 9,8€ | • Avera 29% 4,0€  |
|              |      | • Ramazzotti 4,0€ |



## LUNCH MENU

**Mo. – Fr. 12 Uhr bis 15 Uhr (außer Feiertage)**

1. LET'S HAVE A BREAK                      13,8€  
5 salmon crunch your roll  
6 sake maki

2. STILL ON TIME                              13,8€  
8 califonia I.O.  
6 avocado maki  
6 sake maki

3. I CAN'T WORK                              13,8€  
6 salmon skin maki  
6 kappa maki  
6 sake maki

4. MAYBE LATER                              13,8€  
8 vegan today i.o.  
6 kampyo maki

5. TORI TORI  
6 chicken tempura I.O.  
6 Avocado Maki

6. OH MY WOK  
wok gemüse in sojasauce, reis, salat,  
sesam, koriander  
*crispy tofu, wok veggies, rice, salad, sesame, cilantro*

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

7. WHAT THE CURRY  
thailändisches masaman curry, erdnüsse,  
kartoffel, karotten, süßkartoffel  
thai masaman curry  
*thai masaman curry, peanuts, potato, carrots, sweet potato*

Thai masaman curry

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

8. GOLDEN SATE                              13,8€  
gegrillte hühnerspieße in erdnusssoße mit  
gemüsemix, reis und salat  
*Grilled chicken skewers in peanut sauce with mixed vegetables, rice, and salad*

9. GOODRICE SOUP  
scharfe nudelsuppe, kokosmilch, gemüsemix,  
lauchzwiebeln, koriander, tomate  
*spicy noodle soup, coconut milk, veggies, spring onion, cilantro, tomato*

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

10. PHO LUNCH  
aromatische rinder pho brühe mit  
reisbandnudeln, frühlingsszwiebeln, koriander,  
sojasprossen

*aromatic beef pho soup with rice noodles, spring onions, coriander and bean sprouts*

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

MISO SOUP LUNCH                          4,5€  
TOM KHA GEMÜSE SOUP                  6,5€

# STARTER

## Small Soups

### 10. SPICY COCO SOUP - 11,8€

leicht scharfe 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*

### 12. TOM YUM SOUP

garnele, pilze, tomate, zitronenblätter  
*shrimp, mushrooms, lime leaves*

- huhn/ *chicken* – 10,8€
  - tofu- 9,8€

## Cold Starters

13. PAPAYA SALAD (leicht scharf) 13,8€

grüne papaya, grüne bohnen, karotten, erdnüsse, tomate, kleine shrimps, chilli

*Green papaya, green beans, carrots, peanuts, tomato, small shrimp, chili*

14. SPRINGFIELD

salatmix, gurke, tomate, trüffel, flambierte jakobsmuscheln, sesamdressing

*mixed salad, cucumber, tomato, wakame, truffle, flambéed scallops and sesame dressing*

15. GLASNOODLE SALAD (leicht scharf) 12,8€

glasnudeln, koriander, tomate, erdnüsse, rote zwiebel, fein gehacktes huhn, sellerie, limetten fisch dressing, krabbenchip

*glass noodles, cilantro, tomato, peanuts, red onion, finely chopped chicken, celery, lime fish sauce dressing, prawn cracker*

16. BEEF SALAD 13,8€

rinderstreifen, tomate, minze rote zwiebel, gurke, krabbenchip

*beef strips, tomato, mint, red onion, cucumber, prawn cracker*

• tofu 11,8€

17. NEW ART TACO 12,8€

avocado creme, tomatensalsa, koriander, lachstatar

*avocado cream, tomato salsa, cilantro, salmon tatar*

18. TATAR TOWER 18,8€

roher lachs, reis-noripapier, avocado creme, tomatensalsa, garnele

*raw salmon, rice paper, avocado cream, tomato salsa, shrimp*

19. SAIGON FRESH ROLL

reisapapier gefüllt mit salat, reispapier, vietnamesischen kräutern mit hoisinsoße und erdnüssen

*Rice paper rolls filled with lettuce, rice noodles, and Vietnamese herbs; served with hoisin sauce and peanuts*

- tofu
- gegrilltes rind/ *grilled beef* 8,8€
- garnelen/ *shrimp* 8,8€

## Hot starters

|                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 20. EDAMAME                                                                                                                                                                                                                      | 6,5€  |
| • mit knoblauch chili öl                                                                                                                                                                                                         | 7,5€  |
| 21. LYCHEE PEARLS (3. Stk)                                                                                                                                                                                                       | 12,8€ |
| gehackte garnelen ummantelt mit gepufften reis<br><i>Chopped prawns coated in puffed rice</i>                                                                                                                                    |       |
| 22. GYOZA MIX                                                                                                                                                                                                                    | 10€   |
| 5 hausgemachte teigtaschen, frittiert<br><i>5 homemade dumplings, fried</i>                                                                                                                                                      |       |
| 23. CHICKEN SATE                                                                                                                                                                                                                 | 9,8€  |
| hühnerspieße in hausgemachter satesoße und erdnüssen<br><i>chicken skewers in homemade satay sauce with peanuts</i>                                                                                                              |       |
| 24. PORK SATE                                                                                                                                                                                                                    |       |
| schweinebauchspieße in hausgemachter satesoße und erdnüssen<br><i>pork belly skewers with homemade satay sauce and peanuts</i>                                                                                                   | 9,8€  |
| 25. CRISPY TOFU                                                                                                                                                                                                                  | 8€    |
| knuspriger bio tofu, knoblauch, schnittlauch<br><i>crispy bio tofu, garlic, chives</i>                                                                                                                                           |       |
| 26. SOFT BITE                                                                                                                                                                                                                    |       |
| gedämpfter weizen taco bao, gefüllt mit hausgemachten kohlsalt, zwiebeln, koriander, chillimayo<br><i>steamed taco bao filled with homemade cabbage salad, onions, cilantro, and chili mayo</i>                                  |       |
| • tofu / tofu                                                                                                                                                                                                                    | 7,8€  |
| • rind / beef                                                                                                                                                                                                                    | 8,8€  |
| 27. HA KAO                                                                                                                                                                                                                       | 8€    |
| gedämpfte dumplings mit Garnelenhack in Reismehlmantel<br><i>Steamed dumplings with minced shrimp in a rice flour wrapper</i>                                                                                                    |       |
| 28. GOLDEN ROLL                                                                                                                                                                                                                  | 8,8€  |
| gefüllte frühlinhsrolle mit schweinefleisch, glasnudeln, morcheln, karotten mit fisch limetten dip<br><i>Spring roll filled with pork, glass noodles, wood ear mushrooms, and carrots; served with a fish sauce and lime dip</i> |       |

# MAIN COURSE

## 40. TOKYO CALLING

im wok geschwenkte udonnudeln, kräuterseitlinge, baby spargel, frühlingsschneeballen, pak choy

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

- gegrillten lachs / *grilled salmon* 26,8€
- knuspriger ente / *crispy duck* 23,8€

## 41. ORIGINAL PAD THAI

in wok gebratene reisbandnudeln mit ei, lauchzwiebeln, roten zwiebeln, sojasprossen, limette, erdnüssen und thailändischem koriander

- huhn / *chicken* 23,8€
- tofu / *tofu* 19,8€
- xxl garnelen/ *xxl shrimp* 30,8€

## 42. BUN CHA HANOI

26,8€

reisnudeln mit gegrillten schweinebauch, schweinebulette, frühlingsrolle, salat, vietnamesischen kräutern und fischsauce

*rice noodles with grilled pork belly, pork patty, spring roll, lettuce, Vietnamese herbs, and fish sauce.*

## 42. MASAMAN CURRY

thailändisches curry auf kokosmilch basis, kartoffeln, zwiebeln, karotten, tamarindenpste, cashewnüsse und thailändischer koriander

*coconut milk-based Thai curry, potatoes, onions, carrots, tamarind paste, cashews, and Thai coriander*

- lammkarre 32,8€
- tofu 19,8€
- knusprige ente 23,8€

43. PHUKET FEVER 27,8€

gegrillter octopusarm in thai pfeffer, brokkoli, lotuswurzel, paprika, zucchini, zuckererbsenschoten, reis

*grilled octopus, thai pepper, broccoli, lotus root, paprika, zucchini, sugar snap peas, rice*

44. RED SNAPPER 27,8€

rotbarschfilet mit mango, zwiebel, karotten, koriander, tamarinden sauce, reis

*redfish fillet with mango, onion, carrots, coriander, tamarind sauce, rice*

45. SHANGHAI FEVER 30,8€

gegrilltes 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 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. SWEET N SAVOURY 26,8€

knusprig gebackener schweinebauch mit mango, gurke, kumquat, zwiebeln, reis  
*crispy baked pork belly with mango, cucumber, kumquat, onions, rice*

48. GARDEN PARTY 26,8€

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

- wahlweise mit gegrillten lachs / *optional with grilled salmon* 27,8€

49. SMOKEY RICE

gebratener eierreis, bohnen, karotten, zwiebeln  
*fried rice with egg, beans, carrots, and onions*

- gegrillten roastbeef / *optinal with grilled salmon* 27,8€
- gegrillten xxl garnelen / *optional with grilled xxl shrimps* 27,8€

50. SAIGON OI 26,8€

vietnamesische reisnudeln mit gegrilltem schweinenacken, gekochten garnelen, wachteleiern, sojasprossen und vietnamesischen schnittlauch dazu kleine suppe  
*vietnamese rice noodles with grilled pork neck, boiled shrimp, quail eggs, bean sprouts, and Vietnamese chives; served with a small bowl of soup*

## Soup Dishes

51. SPICY SPOON (leicht scharf) 30,8€

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

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

52. CHU MINH ´S SIGNATURE PHO 27,8€

aromatische rinderbrühe mit rinderstreifen, zarten rinderrippchen, reisbandnudeln,  
frühlingszwiebeln, koriander und sojasprossen

*Aromatic beef broth with beef strips, tender beef ribs, rice noodles, spring onions, coriander,  
and bean sprouts*

53. INTO THE SEA 27,8€

udon nudel suppe, miso, seetang, lachs, octopus, garnele, surimi, grünschal  
muschel, frühlingszwiebel

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

54. KHAO SOI 27,8€

eiernudeln in thailändischer curry suppe mit gebackener ente, karotten, grünen  
bohnen, ei

*egg noodles in thai curry soup with baked duck, carrots, green beans, egg*

# SUSHI

## Sashimi:

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| 100. Limited Sake (8 St.)                                   | 29,0€ |
| lachsbauch, ikura / <i>salmon belly, ikura</i>              |       |
| 101. Pure Salmon (8 St.)                                    | 24,0€ |
| 102. Pure Tuna (8 St.)                                      | 29,0€ |
| 103. Never too Little (14 St.)                              | 38,0€ |
| kleiner ausgewählter sashimi mix / <i>small sashimi mix</i> |       |
| 104. Raw Selection (18 St.)                                 | 49,0€ |
| von jedem das beste / <i>favourites of the sea</i>          |       |

| <u>Maki (6 Stk.)</u>                                                                                                   |      | <u>Nigiri (2 Stk.)</u>                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------|-------|
| 110. Kappa<br>Gurke / <i>cucumber</i>                                                                                  | 5,5€ | 120. Sake Toro<br>lachsbauch / <i>salom belly</i>             | 10,5€ |
| 111. Avocado                                                                                                           | 5,5€ | 121. Sake<br>lachs / <i>salmon</i>                            | 8,0€  |
| 112. Spicy Green<br>grüner thaispargel mitknoblauch chilli öl / <i>green<br/>thai asparagus with garlic chilli oil</i> | 7,0€ | 123. Maguro<br>thunfisch / <i>tuna</i>                        | 8,5€  |
| 113. Kampyo<br>eingelegter kürbis / <i>marinated pumpkin</i>                                                           | 5,5€ | 124. Unagi<br>süßwasseraal / <i>eel</i>                       | 8,5€  |
| 114. Sake<br>lachs / <i>salmon</i>                                                                                     | 7,5€ | 125. Butterfisch<br><i>grunnel</i>                            | 7,5€  |
| 115. Tekka<br>thunfisch / <i>tuna</i>                                                                                  | 8,0€ | 126. Ikura<br>fischkaviar / <i>fish caviar</i>                | 11,5€ |
| 116. Unagi<br>süßwasseraal / <i>eel</i>                                                                                | 8,5€ | 128. Sake Aburi<br>flambierter lachs / <i>flambeed salmon</i> | 9,0€  |
|                                                                                                                        |      | 130. Hotategai<br>jakobsmuschel / <i>scallop</i>              | 9,5€  |
|                                                                                                                        |      | 136. Ebi<br>garnele / <i>shrimp</i>                           | 8,0€  |
|                                                                                                                        |      | 133. Tamago<br>omelette                                       | 7,0€  |
|                                                                                                                        |      | 134. Inari<br>tofu                                            | 7,0€  |
|                                                                                                                        |      | 135. Buddha Kunkan<br>avocado cream, tomato salsa             | 7,5€  |

## **INSIDE OUT (8Stk.)**

|                                                                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 140. California i.o.<br>surimi, avocado, kaviar                                                                                                                                        | 10,5€ |
| 141. Sake i.o.<br>lachs, avocado, frischkäse, schnittlauch, kaviar<br><i>salmon avocado, cream cheese, chive, caviar</i>                                                               | 12,8€ |
| 142. Tuna i.o.<br>thunfisch, gurke, schnittlauch, chili<br><i>tuna, cucumber, chive, chili</i>                                                                                         | 14,8€ |
| 143. Crunchy Skin i.o.<br>knusprige lachshaut, gurke, frischkäse, schnittlauch, kaviar, curry flakes<br><i>crispy salmon skin, cucumber, cream cheese, chive, caviar, curry flakes</i> | 12,8€ |
| 144. Tori i.o.<br>huhn, gurke, frischkäse, röstzwiebeln, koriander<br><i>chicken, cucumber, cream cheese, crispy onions, coriander</i>                                                 | 14,8€ |
| 145. Ebi Tempura i.o.<br>tempura garnele, avocado, frischkäse, lachs, kaviar, honig-yuzu dressing<br><i>tempura shrimp, avocado, cream cheese, salmon, caviar, honey-yuzu dressing</i> | 18,8€ |
| 146. Rainbow i.o.<br>surimi, avocado, fischmix, avocado, korinaderdrssing, kumquat, kaviar<br><i>surimi, avocado, mixed fish, avocado, coriander dressing, kumquat, caviar</i>         | 18,8€ |
| 145. Vegan today i.o.<br>babyspargel, avocado, gurke, sesam, knoblauch chili öl<br><i>baby asparagus, avocado, cucumber, chili garlic oil</i>                                          | 12,8€ |

## CHU MINH` SOWN CREATION (4 Stk.)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>150. Lets Meat 11,8€<br/> Roastbeef, rucola, gurke, thaispargel<br/> Außen: Roastbeefscheiben, flambierter käse &amp; trüffelcream<br/> <i>Roast beef, arugula, cucumber, Thai asparagus</i><br/> <i>Outside: Roast beef slices, flambéed cheese &amp; truffle cream</i></p> <p>151. Tuna Deluxe 11,8€<br/> Ebi garnele, lachs, gurke<br/> Außen: Tunfisch, lachstatar, kumquat &amp; kaviar<br/> <i>Ebi shrimp, salmon, cucumber</i><br/> <i>Outside: Tuna, salmon tartare, kumquat &amp; cavia</i></p> <p>152. Unagi Coat 11,8€<br/> Tempura garnele, avocado, gurke<br/> Außen: Aal, avocado, unagisauce &amp; kaviar<br/> <i>Tempura shrimp, avocado, cucumber</i><br/> <i>Outside: Eel, avocado, unagi sauce &amp; caviar</i></p> <p>153. Pink Coat 12,8€<br/> Butterfisch, surimi, avocado, thaispargel<br/> Außen: flambierter lachs, wasabi ponzu dressing, Jalapeños<br/> <i>Butterfish, surimi, avocado, Thai asparagus</i><br/> <i>Outside: Flambéed salmon, wasabi ponzu dressing, jalapeños</i></p> <p>154. Scallop on top 12,8€<br/> Ebi garnele, lachs, thaispargel, avocado<br/> Außen: Jacobsmuschel, corianderdressing, kaviar<br/> <i>Ebi shrimp, salmon, Thai asparagus, avocado</i><br/> <i>Outside: Scallop, coriander dressing, caviar</i></p> | <p>160. Sunshine 10,8€<br/> tofu, rucola, cream cheese<br/> außen: omelette, avovado cream<br/> <i>Tofu, arugula, cream cheese</i><br/> <i>Outside: Omelet, avocado cream</i></p> <p>161. The Temple 11,8€<br/> tofu, spargel, gurke außen: tofu, wakame<br/> <i>Tofu, asparagus, cucumber</i><br/> <i>Outside: Tofu, wakame</i></p> <p>162. Fruity Mango 10,8€<br/> avocado, gurke, friskkäse außen: mango<br/> <i>avocado, cucumber, cream cheese on top: mango</i></p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **CRUNCHY ROLLS (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, crawfish tatar, jap. mayo*

172. Tori Crunch 11,8€

huhn, gurke, koriander, röstzwiebel

*chicken, cucumber, cilantro, crispy fried onions*

173. 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€**

- Sommer Rollen Rind
- 6 unagi maki
- Lychee
- 4 gyoza
- salmon crunchy roll
- tuna delux
- 4 fruity mango

- Sake nigiri
- Surimi nigiri
- New art taco
- Ebi nigiri
- 8. sake I.O.
- Edamame

### **181. Nigiri Mix -24,8€**

- Tamago
- Maguro
- Sake
- Jakobsmuschel
- Butterfisch

### **182. REUNION (ca 4 personen) - 185,0€**

- tatar tower
- 6 unagi maki
- 6 kappa maki
- 6 salmon skin maki
- 8 tori i.o.
- 5 ebi crunch today
- 4 new art taco mit lachstatar
- pure salmon (2 scheiben)
- pure tuna (2 scheiben)

- 4 scallop on top
- 8 rain & bow
- 4 Meat Love
- 8 nigiri mix
- 8 fruity mango
- 8 veggie today
- 4 Gyoza
- Edamame

# Dessert

---

## **Des(s)ert Island** <sup>1,3,5,6,8</sup> - 9,8€

bananen - und ananasrollen,  
vanille eis, sahne

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

## **Mango Sticky Rice - 10,8€**

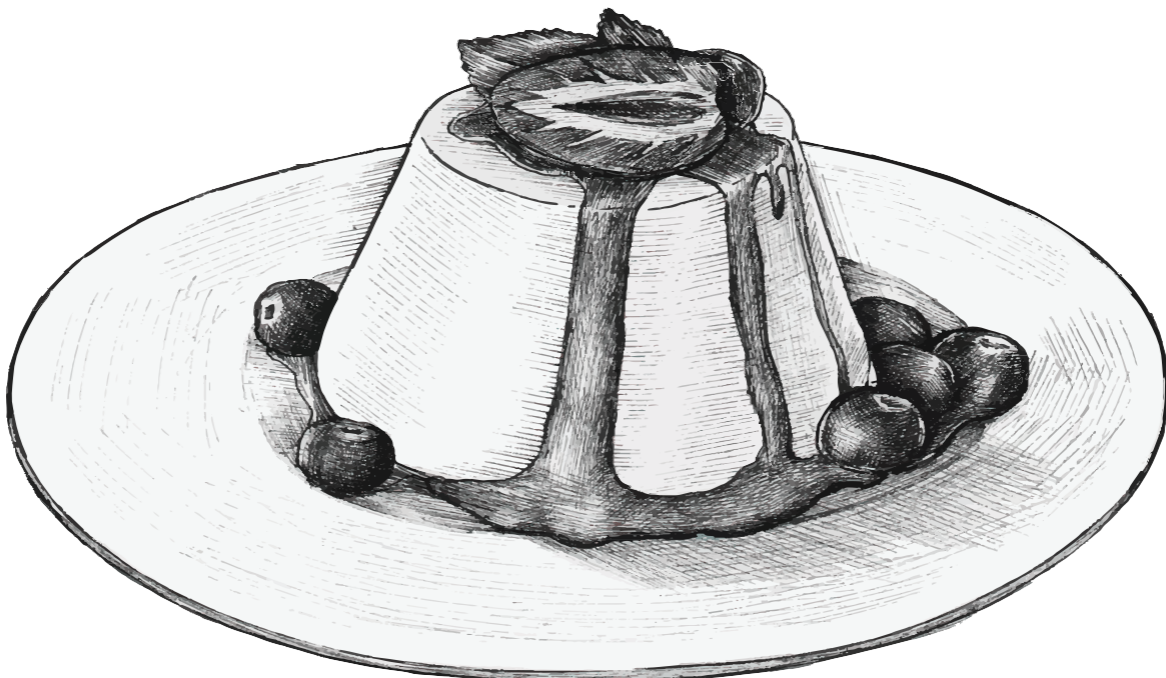
thailändische mango, klebreis,  
kokus, erdnüsse, sesam

*thai mango, sticky rice,  
coconut, peanuts, sesame*

---

## **Always Chocolate** <sup>1,3,5,6,8</sup> - 12,8€

schokokuchen, vanille eis, sahne *hot*  
*chocolate cake, vanilla ice cream,  
whipped cream*



## Öffnungszeiten

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



+49 7531 9325998



[www.chuminh-restaurant.de](http://www.chuminh-restaurant.de)

[info@chuminh-restaurant.de](mailto: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

