



TRAN

1982

ASIAN DINING RESTAURANT





ASIAN DINING RESTAURANT

Hauptstr. 36 82327 Tutzing

Tel +49 8158 9068989

Von Montag bis Samstag:

11:30 bis 15:00

17:00 bis 21:30

Sonntag: Ruhetag

VORSPEISEN

Frühlingsrollen gehören zu den beliebtesten asiatischen Spezialitäten. Im Gegensatz zu den Frühlingsrollen aus den anderen Ländern Asiens wird die vietnamesische Variante mit Reispapier zubereitet. Die Füllung besteht aus Vielzahl von unterschiedlichen Varianten unter anderem auch vegetarisch. Die knusprige Frühlingsrollen werden anschließend mit Salat, Reisnudeln und Fischsauce serviert. Da die Zubereitung sehr zeitaufwändig ist, werden sie meistens zu feierlichen Anlässen und Familientreffen serviert.

- 1. NEM VIET** ^{4, E} **7.50 €**
Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Saigon. Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc Mam Pha-Soße.
- 2. GOI CUON MIEN TAY** ^{E, G} **8.90 €**
Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Huhn, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern und hauseigener Tran's Soße.
- 3. GA XIEN** **6.90 €**
In Vietnamgewürzen eingelegte Hühnerspießchen serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras
- 4. TOM CHIEN** **7.90 €**
Gebackene Tempura Tiger-Garnele mit frischer Mango, süßsaure Chili Dip Soße.
- 5. JAPANISCHE TATAKY**
Tataki ist eine Japanische Zubereitungsart 100gr. Fisch oder Fleisch kurz scharf mit Sesam angegrillt dadurch bleibt die Zutat innen roh und wird kalt serviert, mit Lauchzwiebeln, Koriander, Peperoni und Zitronen in einem süß sauer Reisessig basierenden Dressing.
A. Lachs **11.9 €**
B. Thunfisch **12.9 €**
- 6. VIET NAM PLATTE** **22.90 €**
Hausgemachte Vorspeiseplatte für 2 Personen mit 4 verschiedenen Vietnamesischen Frühlingsrollen, Mango Salat, Reisnudeln, asiatischen Kräutern und verschiedene Dip Soßen.
- 7. SAI GON SPECIAL** ^{4, E} **24.90 €**
Unsere spezielle Vorspeiseplatte für 2 Personen mit 1 Frühlingsrollen, 2 Saté Spieße, 2 Tempura Garnelen, 4 vegetarische Frühlingsrollen, Papaya Salat, Reisnudeln, asiatischen Kräutern und verschiedene Dip Soßen.



8. **SUP TOM NUOC DUA** (slightly spicy) 5.90 €
Klassische aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Limettenblättern, frische Ananas, Zitronengras, Peperoni, grüner Spargel, Chili und Limettensaft.

9. **SUP CHUA CAY** 6.90 €
Lachssuppe mit Champions, Ananas, Peperoni, Zitronengras, Tomaten, Chili und Limetten. Dazu frische Kräuter.

10. **MISO SEAFOOD** 7.90 €
Gegarte japanische Suppe mit Bio Tofu, Seetang und Meersfrüchten



11. **NOM DU DU** ^E 12.50 €
Frischer grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chilidrüsen und Kräutern.

12. **GOI XOAI** ^E 12.50 €
In der vietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte für einen regional beliebten Salat. Grüner Mango mit tranchierten Riesengarnelen und vielen Kräutern.



SUPPE

Unsere Nuoc-Mam-Pha Soße ist hausgemacht und frei von
Geschmacksverstärkern, Fetten und Ölen.
100%iger Naturgeschmack!

29. PHO HA NOI ⁴

13.90 €

(Nudelsuppe mit Rind oder Huhn)

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHO“. Dieses einfache Gericht wird an allen Straßen-ecken in den Garküchen angeboten. Die PHO-Suppenbrühe wird 8 Stunden leicht gekocht und mit Reisband- nudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.





NUDELN

13. BUN NAM BO

Lauwarme Reisnudeln mit frischem Salat, asiatischen Kräutern und hausgemachter Nuoc Mam Pha soße.

- A. Mit Rindfleisch **15.90 €**
- B. Mit Frühlingsrollen **16.90 €**
- C. Mit Entenfleisch **16.90 €**
- D. Mit Bo La Lot **16.90 €**
- E. Mit Cha Ha Noi (gegrilltes Schweinfleisch) **15.90 €**

14. PAD THAI

13.90 €

Fein aus dem Wok gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch, Zwiebeln, Koriander.

15. MI XAO HAI SAN ^{4, C, D, F}

14.90 €

Gebratene vietnamesische Nudeln mit frischen Meeresfrüchten, Pak Choi-Gemüse und Frühlingszwiebeln.

16. MI THAP CAM ^{4, C, D, F}

13.90 €

Traditionelles vietnamesisches Nudelgericht mit Hühnerfleisch, Rinderfleisch, Garnelen, Gemüse und Zwiebeln.

17. UDON GA CURRY ^{4, G}

15.90 €

(slightly spicy), (Reisbandnudeln oder Udon)

Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet-Streifen frische Gemüse, Basilikum in roter Curry Soße verfeinert.

18. UDON XAO GA ^{4, G}

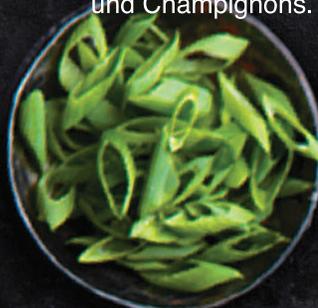
15.90 €

Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet und Pak Choi Gemüse.

19. UDON XAO BO ^{4, G}

16.90 €

Gebratene Wok Udon Nudeln mit Rinderleide in Streifen und Champignons.



HUHN

- 20. GA SA OT** (sehr scharf) **15.90 €**
Hühnerbrustfilet ins Streifen gebraten mit Zitronengras, Peperont, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseillin- gen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch.
- 21. GA THAI** (sehr scharf) **15.90 €**
Hühnerbrustfilet in Streifen mit roten Zwiebein, Zucchini, Brokkoli, Kräuterseitlinge, Peperoni, Basilikum Kräuter und Chili-Soße im Wok gebraten.
- 22. GA HUNG QUE** **15.90 €**
Hühnerbrustfilet in Streifen geschnitten mit Zucchini, rotem Paprika, roten Zwiebeln und vietnamesisches Basilikum sowie einer leicht pikanten Soße.
- 23. THAI CURRY** ^{4, G, D} **15.90 €**
(leicht scharf)
Hühnerbrustfilet in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, frischer Ananas, grünen Spargel, Zitronengras, Basilikum; roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart.



RIND

Alle Gerichte mit Duftreis als Beilage.

- 30. BO SA OT** (sehr scharf) **17.90 €**
Gebratenes Rinderhüftsteak in. Streifen geschnitten mit Zitronengras,Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und frischem Knoblauch.
- 31. BO TIEU XANH** (rinderwok) **17.90 €**
Rinderhüftsteak in Streifen mit versch. Gemüse der Saison in Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten.
- 33. BO CURRY** ⁴ (leicht scharf) **17.90 €**
Rinderhüftsteak in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, Zitronengras, frischer Ananas, grünen Spargel, Basilikum, roter Curry Sauce In Kokosmilch gegart.





ENTE

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

- 
- 
40. **VIT SA OT** (scharf) **16.90 €**
Entenbrustfilet ins Streifen gebraten mit Zitronengras, Peperont, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlinge, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch.
41. **VIT PAK CHOI** ⁴ (pikant) **16.90 €**
Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi-Gemüse, Ingwer und Austernsoße.
42. **VIT SOT ME** ⁴ (leicht scharf) **16.90 €**
Aromatische Entenbrustfilet mit Tamarinde-Süß-Sauer Soße und gedünsteten Gemüse der Saison.
43. **VIT HOISIN** ^{4, E, G} (leicht scharf) **16.90 €**
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Peperoni im Wok kurz in der hauseigener Holsin Soße gebraten.
44. **VIT NAU CURRY** ^{4, D, G} (leicht scharf) **16.90 €**
Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Pilze, Karotten, Zitronengras, frischen Ananas, Brokkoli, Zucchini, Basilikum, Peperoni, Paprika, grünen Spargel und Kokosmilch.

MEERESFRÜCHTE

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

50. TOM SA OT ⁴ (schart) 18.90 €

Aromatische Tiger Riesengarneien mit Zitronengras, Pepe-roni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch

51. TOM XAO RAU 18.90 €

Garnele mit verschiedenen Gemüse der Saison Im Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten.

52. TOM CHUA NGOT ⁴ (leicht scharf) 18.90 €

Gebratene Tiger Riesengamelen mit Tamarinde-Süß-Sauer Soße, Frühlingszwiebeln, frischem Ananas und Gemüse der Saison.

53. TOM CURRY ^{4, D, G} (leicht scharf) 18.90 €

Gebratene Tiger Riesengatnelen mit rotem Curry, Zitronengras, Peperoni, Paprika, Pilze, Brokkoll, grünen Spargel, Thai-Basilikum, Ananas und knackigem Gemüse.

54. MUC SA OT ⁴ (sehr scharf) 18.90 €

Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Zitronengras und Thai Basilikum.

55. MUC XAO RAU ⁴ 18.90 €

Tintenfischstreifen mit verschiedenen Gemüse der Saison Im Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten.



GEGRILLTE

VEGETARISCH

Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.

60. GA SPARGEL ^{4, G} **17.90 €**
Gebratener grüner Spargel mit gegrilltem Hühnersteak und einer pikanten Hoisin Soße. Dazu eine Salatbellage und Reis.

61. BO ROSÉ (steak rosé) **19.90 €**
Rinderhüftsteak in Scheiben geschnitten mit grünem Spargel, Dazu eine Salatbeilage und Reis.

62. ENTE ROSÉ (schart) **21.90 €**
Gegrillte Entenbrust mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie Kräutersaitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel und Knoblauch im Wok gebraten.

63. LACHS NUONG **19.90 €**
Gebratenes Lachsfilet mit Roter Curry Sauce oder Austernsauce Gemüse aus dem Wok.

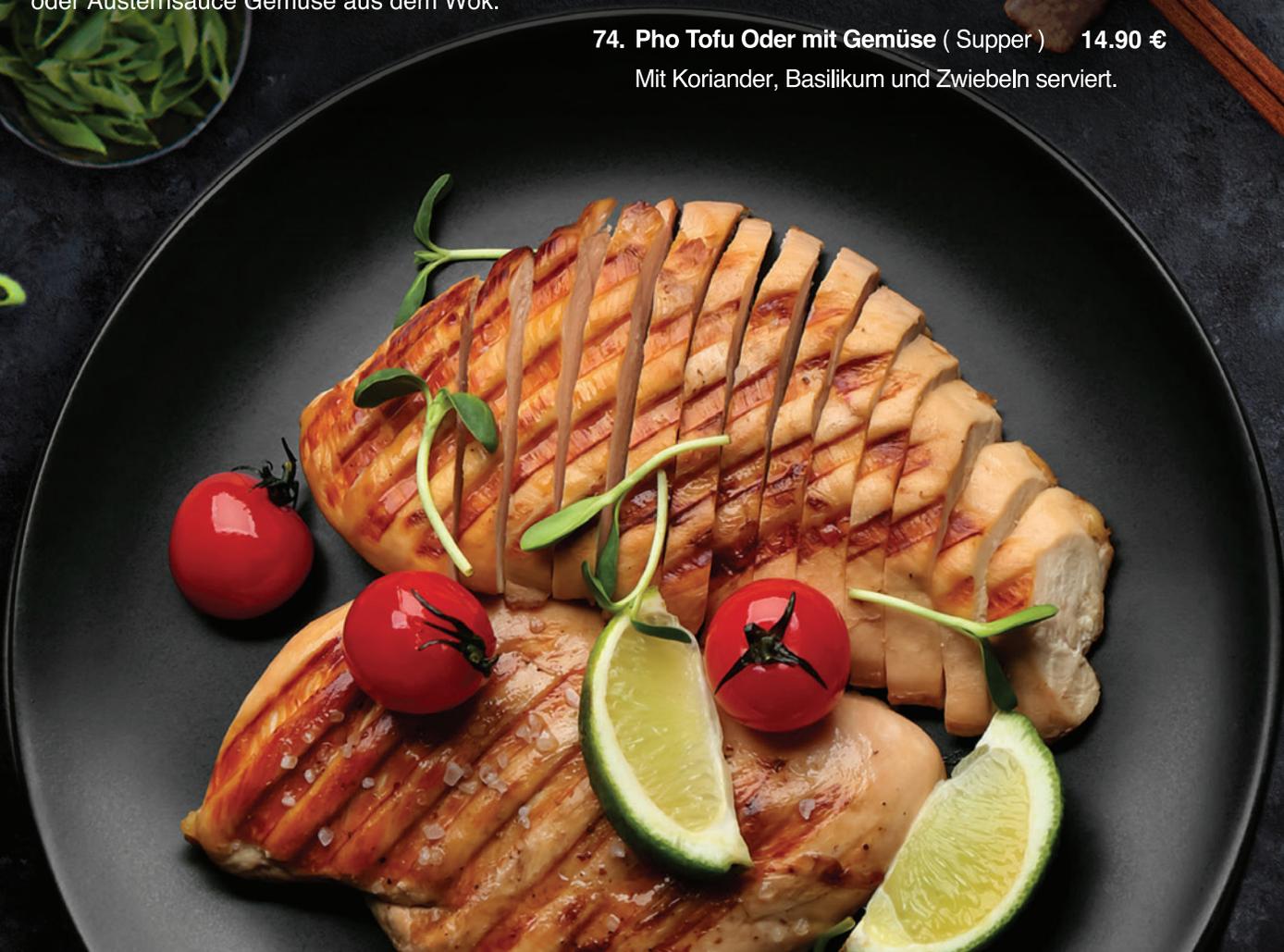
70. TOFU SA OT (Schart) **14.90 €**
Mit Zitronengras, Peperont, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseillingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch.

71. TOFU XAO RAU **14.90 €**
Mit versch. Gemüse der Saison in Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten.

72. TOFU CURRY **14.90 €**
Mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, Zitronengras, frischer Ananas, grünen Spargel, Basilikum, roter Curry Sauce In Kokosmilch gegart.

73. UDON TOFU **14.90 €**
mit Hühnerfilet und Pak Choi Gemüse.

74. Pho Tofu Oder mit Gemüse (Supper) **14.90 €**
Mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.



BEILAGE

B1 . REIS	2.00 €
B2 . REIS SUSHI	3.50 €
B3 . REISNUDELN	3.50 €
B4 . REIS GEBRATEN	7.50 €
B5 . NUDELN GEBRATEN	7.50 €
B6 . SEETANG SALAT	7.50 €
B7 . KIM CHI	7.50 €
B8 . EDEMAME	7.50 €
B9 . KLEIN SALAT	7.50 €

KINDE MENÜS

K1 . KIDS MENÜS	7.90 €
2 Hähnchenspieße und Reis	
K2 . NUDELN GEBRATEN ^{4, C, F}	8.90 €
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	
K3 . REIS GEBRATEN ^{4, C, F}	8.90 €
Gebratener Duftreis Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	
K4 . ENTE ^{4,}	12.90 €
Knusprige Ente mit Reis und Gemüse	



MAKI

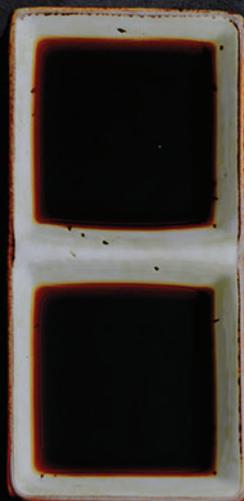
6 Stück

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 201. KAPPA MAKI
Gurke | 4.90 € | 208. SHAKE MAKI
Lachs | 6.90 € |
| 202. OSHINKO MAKI
Rettich | 4.90 € | 209. TEKKA MAKI
Thunfisch | 6.90 € |
| 203. AVOCADO MAKI
Avocado | 4.90 € | 210. TEKKA KYURI
Thunfisch, Gurke | 5.90 € |
| 204. TAMAGO MAKI
Japanisches Omelette | 4.90 € | 211. EBI MAKI
Garnele | 6.90 € |
| 205. CALIFORNIA MAKI
Surimi, Avocado | 4.90 € | 212. EBI AVOCADO
Garnele, Avocado | 5.90 € |
| 206. SHAKE AVOCADO
Lachs, Avocado | 5.90 € | 213. UNAGI MAKI
Gegrillter Aal | 6.90 € |
| 207. SHAKE KYURI
Lachs, Gurke | 5.90 € | 214. DRAGON MAKI
Frittierte Garnele, Avocado,
Tobiko und Gurke | 7.90 € |



NIGIRI

2 Stück



- | | | |
|------|---|--------|
| 221. | SHAKE
Lachs | 5.90 € |
| 222. | KANI
Krebsfleischimitat | 4.90 € |
| 223. | TAMAGO
Japanisches Omlette | 4.90 € |
| 224. | INARI
Tofutaschen | 4.90 € |
| 225. | IKA
Tintenfisch | 5.90 € |
| 226. | EBI
Garnele | 6.90 € |
| 228. | MAGURO
Thunfisch | 6.90 € |
| 229. | UNAGI
Gegrillter Aal | 5.90 € |
| 230. | HOTATE
Jakobsmuschel | 6.90 € |
| 231. | TOBIKO
Fischrogen | 5.90 € |
| 232. | SPICY TUNA
Scharfer Thunfisch | 6.90 € |
| 233. | SPICY SALMON
Scharfer Lachs | 5.90 € |

INSIDE OUT ROLL

8 Stück

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 241. CALIFORNIA ROLL | 8.90 € | 249. HOT SPICY TUNA | 10.90 € |
| Surimi, Avocado, Gurke, Mayonnaise und Fischrogen | | Scharfwürzig gehackter Thunfisch | |
| 242. ALASKA ROLL | 9.90 € | 250. CHICKEN ROLLS | 9.90 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Fischrogen | | Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam | |
| 243. SAKE MANGO | 9.90 € | 251. EBI TEMPURA | 10.90 € |
| Lachs und Mango | | Frittierte Garnelen, Avocado und Fischrogen | |
| 244. LACHS RUCOLA | 9.90 € | 252. HOT SPICY EBI | 10.90 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Rucola | | Scharfwürzig gehackte Garnelen und Fischrogen | |
| 245. HOT SPICY SALMON | 10.90 € | 253. ASUPARA ROLLS | 9.90 € |
| Scharfwürzig gehackter Lachs und Koriander | | Grüner Spargel und Frischkäse | |
| 246. TOMOKO | 10.90 € | 254. ASUPARA TEMPURA ROLLS | 9.90 € |
| Frittierte Ente, Gurken und Mayonnaise | | Frittiener Spargel und Frischkäse | |
| 247. UNAGI INSIDE OUT ROLLS | 9.90 € | 255. PHILY CHESE | 9.90 € |
| Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Mayonnaise und Sesam | | Gurken, Avocado und Frischkäse | |
| 248. VEGETARIAN ROLLS | 9.90 € | | |
| Vegetarische Füllung mit Frischkäse | | | |



TEMAKI

261. **SALMON TEMAKI** 5.90 €
Lachs, Avocado, Gurke und Fischrogen
262. **TOBIKO TEMAKI** 5.90 €
Surimi, Avocado, Gurke und Firshrogen
263. **SALMONSKIN TEMAKI** 5.90 €
Gegrillte Lachshaut, Avocado und Aal
264. **EBI TEMAKI** 5.90 €
Frittierte Garnele, Gurke, Avocado
und Fischrogen

CRISPY ROLLS

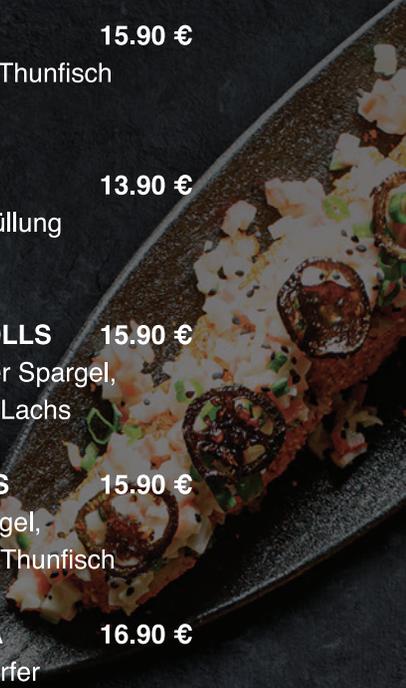
6 Stück

271. **CRISPY FISH** 13.90 €
Avocado, Lachs, Aal und Käse
272. **CRISPY CHICKEN** 12.90 €
Hühnchen, Avocado, Surimi und Käse
273. **CRISPY TUNA** 14.90 €
Scharfwürzig, gehackter Thunfisch
274. **CRISPY EBI** 14.90 €
Scharfwürzig, gehackte Garnelen
275. **CRISPY TEMPLE** 11.90 €
Vegetarische Füllung und Käse
276. **CRISPY SALMON DUCK** 13.90 €
Ente, Avocado, Lachs und Käse



TRAN 1982 STYLE

8 Stück

- 
- 
- 
- 
- 
- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 282. KYOTO ROLLS | 14.90 € | 290. INARI ROLLS | 13.90 € |
| Knusprig gegrillte Lachshaut, Aal und Avocado ummantelt mit Lachs | | Surimi, Avocado, Omelette und Frischkäse ummantelt mit Tofu | |
| 283. UNAGI ROLLS | 14.90 € | 291. ORCHIDEE ROLLS | 15.90 € |
| Surimi, Avocado Omelette und Frischkäse ummantelt mit Aal | | Scharfwürzig, gehackter Thunfisch ummantelt mit Avocado | |
| 284. RAINBOW ROLLS | 14.90 € | 292. BEST FRIENDS ROLLS | 13.90 € |
| Surimi, Avocado, Omelette ummantelt mit Lachs, Avocado und Thunfisch | | Knusprig vegetarische Füllung ummantelt mit Avocado | |
| 285. EBI ROLLS | 15.90 € | 293. FLAMETH SALMON ROLLS | 15.90 € |
| Surimi, Avocado, Omelette und Frischkäse ummantelt mit Garnelen | | Frittierte Garnelen, grüner Spargel, Avocado und flambierter Lachs | |
| 286. SAIGON ROLLS | 15.90 € | 294. FLAMETH TUNA ROLLS | 15.90 € |
| Frittierte Garnele und Avocado ummantelt mit Aal | | Scharfer Thunfisch, Spargel, Avocado und flambierter Thunfisch | |
| 287. SALMON ROLLS | 14.90 € | 295. SPICY TUNA TEMPURA | 16.90 € |
| Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse ummantelt mit Lachs | | Garnelen-Tempura, scharfer Thunfischtatar und Schnittlauch | |
| 288. TUNA ROLLS | 15.90 € | 296. TRAN SPECIAL ROLLS | 17.90 € |
| Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse ummantelt mit Thunfisch | | Garnelen, Cream Cheese, Avocado, Gurken, Lachs ummantelt mit Tamago und Lachstatar | |
| 289. ROLL OF LOVE | 14.90 € | | |
| Knusprige vegetarische Füllung ummantelt mit Lachs und Tran' special sauce | | | |

TATAR

- S35. SALMON TATAR** (leicht scharf) **12.00 €**
Lachs, Avocado, Rote Zwiebel,
Lauchzwiebel, Sakura Kresse,
Philadelphia und Wasabi soße
- S36. TUNA TATAR** (leicht scharf) **14.00 €**
Thunfisch, Avocado, Rote Zwiebel,
Lauchzwiebel, Sakura Kresse,
Philadelphia und Wasabi soße

GRILL

- C11. TUNA TATAKI** **23.90 €**
Insgesamt 250gr. kurz an gegrillte Thunfisch
Sashimi Stücke, serviert auf Röstzwiebeln
mit Sakura Kresse, Gurken, Lauch-zwiebeln,
Tomaten und Limetten. Dazu hausgemachter
Limetten-Soja-Sesam-soße und Sushi-Reis.
- C14. SALMON TATAKI** **20.90 €**
Insgesamt 250gr. kurz mit Pfeffer angegrillte
Lachs Sashimi Stücke, serviert auf Speisezwiebeln,
Lauchzwiebeln mit Sakura Kresse
und hausgemachter Limetten-Soja-Sesam-soße.
Als Beilage kommt Sushi-Reis.

SASHIMI

Auf Seetang Salat, Rettich, Sakura Kresse, Shiso

- 321. LITTLE SASHIMI [8STK]** **18.90 €**
Verschiedene frische Fischfilets
- 322. SHAKE KLEIN [8STK]** **17.90 €**
Lachs
- 323. SHAKE GROß [16STK]** **30.90 €**
Lachs
- 324. MAGURO KLEIN [8STK]** **18.90 €**
Thunfisch
- 325. MAGURO GROß [16STK]** **31.90 €**
Thunfisch
- 326. SHO - YO SAHSIMI [16STK]** **36.90 €**
Verschiedene frische Fischfilets



SUSHI MENÜS

301. **MAKI MIX** 15.90 €
6 Lachs, 6 Thunfisch, 6 Gurke
302. **HIRO** 13.90 €
6 Maki und 8 Inside Out Roll
303. **YOSHIDA** 17.90 €
4 Nigiri und 8 Inside Out Rolle
304. **SUSHI MIX** 22.90 €
6 Maki, 4 Nigiri und 8 California Rolls
305. **TOKYO** 17.90 €
6 Maki, 4 California Rolls, 4 Inari Rolls
306. **SHAKE MIX** 25.90 €
6 Makis, 4 Lachs Inside Out Rolls,
4 Salmon Rolls und 2 Nigiri + 2 Sashimi
307. **TUNA MIX** 25.90 €
6 Makis, 3 Hot Spicy Tuna, 2 Nigiris
und 4 Tuna Rolls + 2 Sashimi
308. **ASAHI** 25.90 €
4 Nigiri und 8 Salmon Rolls
309. **SAKURA** 29.90 €
6 Nigiri und 8 Salmon Rolls
310. **OSAKA** 30.90 €
4 Nigiri, 6 Maki und 8 Salmon Rolls
311. **SUSHI FANTASTICO [26STK]** 39.90 €
6 Makis, 4 Nigiris, 8 Ebi Tempuras,
4 Salmon Rolls und 4 Lachs Sesam



312. **SUSHI FÜR 2** 49.00 €
12 Maki, 8 Inside Out Rolls,
8 Extreme Rolls, 4 Nigiris und 2 Crispys
313. **SUSHI FÜR 3** 75.00 €
6 Maki, 6 Nigiri, 16 Inside Out,
8 Extrem Rolls und 6 Crispys
314. **SUSHI FÜR 4 FRIENDS** 99.90 €
12 Maki, 16 Inside Out, 16 Extreme,
8 Nigiri und 6 Crispys
331. **SAPA** 16.50 €
6 Maki, 2 Nigiri und 8 Inside Out Roll
332. **ICHI** 19.50 €
6 Maki, 2 Nigiri und 8 Best Friends Rolls



FUJI BOWL

18.90 €

Die im Trend beliebten Bowls gefüllt mit Sushi Reis (sesam, Sakura - Kresse und kräuter) und Hausgemachten verschiedenen Toppings sind:-perfekt für den Sommer gemacht, liegen leicht in Magen sind gesund und geben Kraft !!!

1 x HAUPT - TOPPING

- A. Lachs
- B. Thunfisch
- C. Surimi
- D. Hühnchen Sate Spieße
- E. Entenbrust
- F. Bo La Lot
- G. Tempura Garnelen
- H. Garnelen
- I. Lachs Kaviar (leicht scharf)
- J. Lachs Tatar (leicht scharf)
- K. Tofu

4 x NEBEN - TOPPING

- A. Kimchi
- B. Edamame
- C. Seetang Salat
- D. Gurken
- E. Mango
- F. Papaya
- G. Gemischter Salat
- H. Ananas
- I. Avocado

1 x WÄHLBARE SOßEN

- A. Unagi
- B. Teriyaki
- C. Chilli Mayo
- D. Austern Soße (leicht scharf)
- E. Chilli Soße (scharf)



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

101. ESPRESSO	1.20 €
102. ESPRESSO DOPPIO	1.80 €
103. TASSE KAFFEE	2.50 €
104. KLASSISCHE VIETNAMESESISCHER FILTER KAFFEE	4.50 €
105. CAPPUCCINO	3.10 €
106. BIO TEE	3.90 €

A. Earl Grey Classic

B. Dajeeling

C. Frische Minze

D. Frischer Ingwer

E. Frisches Zitronengras

WASSER

107. TAFELWASSER	0,4L	2.60 €
108. ADELHOLZNER WASSER (Still)	0,25L	2.80 €
109. ADELHOLZNER WASSER (Mit Kohlensäure)	0,25L	2.80 €

ALKOHOLFREIE

110. COCA COLA	0,2L	2.80 €	0,4L	3.80 €
111. COCA COLA LIGHT	0,2L	2.80 €	0,4L	3.80 €
112. MEZZO-MIX	0,2L	2.80 €	0,4L	3.80 €
113. FANTA	0,2L	2.80 €	0,4L	3.80 €
114. SPRITE	0,2L	2.80 €	0,4L	3.80 €
115. SCHWEPES	0,2L	2.80 €		

A. Russian Willdberry

B. Bitter Lemon

C. Ginger Ale

D. Tonic Water

116. WOLFRA SÄFTE (Nektar)	0,2L	3.10 €	0,4L	3.90 €
----------------------------	------	--------	------	--------

A. Mango

B. Maracuja

C. Litschi

D. Guave

E. Cranberry

F. Ananas

G. Orange

H. Johannisbeere

I. Kirsche

J. Rhabarber

K. Grapefruit

L. Apfelsaft

117. SAFTSCHORLE NACH WAHL	0,4L	3.90 €
----------------------------	------	--------

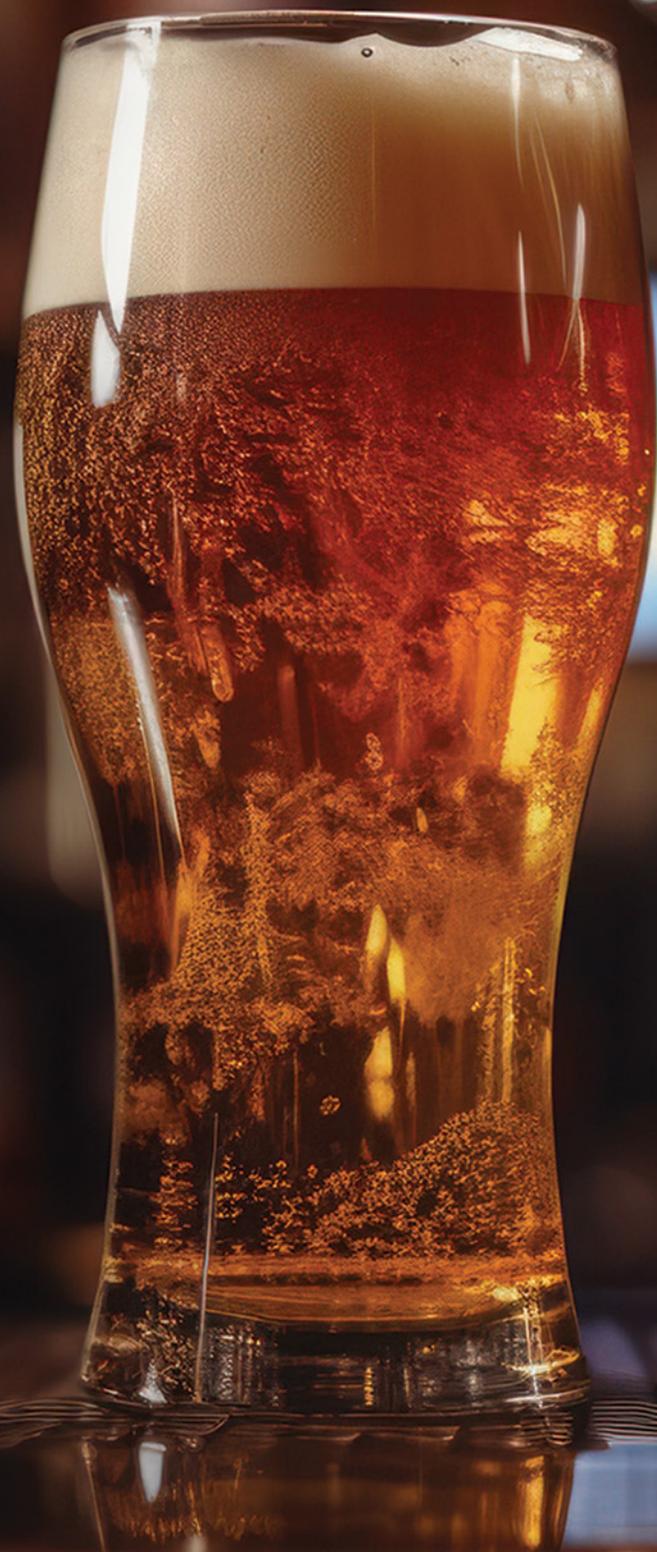
WEINSCHORLE

118. ROT ODER WEIß	0,2L	4.50 €
--------------------	------	--------



BIER

- | | | |
|------|--|--------------|
| 119. | BECK'S (PILS) | 0,33L 3.80 € |
| 120. | BECK'S (ALKOHOLFREI) | 0,33L 3.80 € |
| 121. | BIER SAIGON | 0,33L 3.80 € |
| 122. | BIER ASAHI | 0,33L 3.80 € |
| 123. | RADLER
Bier und Limonade | 0,5L 3.80 € |
| 124. | RUSSEN
Bier und Cola | 0,5L 4.10 € |
| 125. | ERDINGER WEISSBIER
Leight | 0,5L 4.10 € |
| 126. | ERDINGER WEISSBIER
Alkoholfrei | 0,5L 4.10 € |
| 127. | HELLES
Erdinger Fischer's | 0,5L 3.80 € |



COCKTAILS

RUM COCKTAILS

128. **CAIPIRINHA** 7.90 €
Cachaca, Limette, brauner Zucker.
129. **MOJITO** 7.90 €
Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda.
130. **SWIMMING POOL** 8.90 €
weiber Rum, Wodka, Blue Curacao,
Ananassaft, Kokossirup, Sahne.
131. **MAI TAI** 9.90 €
brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%,
Apricot Brandy, Zitronensaft, Limette, Orzata.

COCKTAILS ALKOHOLFREI

132. **HOLIDAY** 7.90 €
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine.
133. **DAYDREAMER** 7.90 €
Orangensaft, Maraculasaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Grenadine.
134. **COCONUT LIPS** 7.90 €
Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup,
Himbeersirup, Sahne.

VODKA COCKTAILS

135. **TOUCH DOWN** 8.90 €
Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft,
Maracujasaft Grenadine.
136. **SEX ON THE BEACH** 8.90 €
Wodka, weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft,
Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine.
137. **MANGO BEACH** 8.90 €
Wodka, Likör 43%, Mangosaft, Zitronensaft,
Apfelsaft, Grenadine.

PROSECCO

138. **PROSECCO SOLIGO SPUMANTE** 0,2L 6.90 €
EXTRA DRY

139. **PROSECCO SOLIGO SPUMANTE** 0,75L 20.90 €
EXTRA DRY D.O.C.

Abf. Cantina Colli del Soligo



SPRITZ

GIN

140. **GIN TONIC** 7.90 €
Tonic Wasser, Limetten, Minze.
141. **GIN ROSÉ** 7.90 €
Russian Wadberry, Orange, Minze
142. **GIN HÀ NỘI** 7.90 €
Gurke, Minze, Orange, Ginger Ale

APEROL

143. **APEROL SPRITZ** 7.90 €
144. **APEROL ORANGE** 7.90 €

LILLET

145. **LILLET WILD BERRY** 7.90 €
146. **LILLET HUGO** 7.90 €

CAMPARI

147. **CAMPARI SPRITZ** 7.90 €
148. **CAMPARI ORANGE** 7.90 €

HUGO

149. **HUGO** 7.90 €
Prosecco, Holunder, Minze, Limette.
150. **HUGO NERO** 7.90 €
Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Grenadine.
151. **MARTINI SPRITZ** 7.90 €
Martini Rose, Prosecco, Soda.

ALKOHOLFREI

152. **LIMETTEN SODA** 6.90 €
153. **INGWER SODA** 6.90 €
154. **MARACUJA SODA** 6.90 €
155. **ANNANAS SODA** 6.90 €



SPIRITUOSEN

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Markenprodukte bei den Getränken. Farbstoff, Konservierungstoff, Koffeinhaltig, Chininhaltig, Taurinhaltig Süßungsmittel, Phenylalaninquelle, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel, Cocktailkirschen mit Farbstoffen, Oliven geschwärzt, Geschmacksverstärker, Phosphat.

BITTER

- | | | |
|--------------------|------------|------------|
| 156. FERNET BRANCA | 2cl 3.50 € | 4cl 5.50 € |
| 157. RAMAZOTTI | 2cl 3.50 € | 4cl 5.50 € |

GIN

- | | | |
|----------------------|------------|------------|
| 158. THE DUKE MUNICH | 2cl 3.50 € | 4cl 5.50 € |
|----------------------|------------|------------|

WHISKEY

- | | |
|----------------------------------|------------|
| 159. JACK DANIELS GENTLEMAN JACK | 4cl 6.90 € |
| 160. CHIVAS REGAL | 4cl 7.90 € |
| 161. NIKKA (JAPANISCHER WHISKY) | 4cl 8.90 € |

COGNAC / VODKA

- | | |
|-----------------|-------------|
| 162. VODKA | 0,2l 5.50 € |
| 163. GREY GOOSE | 0,2l 5.50 € |

TEQUILA / GRAPPA

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 164. OLMECA WHITE - GOLD | 0,2l 2.70 € |
|--------------------------|-------------|

ASIATISCHER REISSCHNAPS/WEIN

- | | |
|------------------------------|-------------|
| 165. VODKA HA NOI (VIETNAM) | 4cl 3.50 € |
| 166. VODKA NEP MOI (VIETNAM) | 4cl 3.50 € |
| 167. LITCHI WEIN (JAPAN) | 0,1l 5.50 € |
| 168. PFLAUMENWEIN (JAPAN) | 0,1l 5.50 € |
| 169. SAKE (JAPAN) | 0,1l 5.50 € |
| 170. MEKONG WHISKEY | 4cl 4.50 € |

RUM

- | | |
|----------------------------|------------|
| 171. HAVANA CLUB 3J | 4cl 5.50 € |
| 172. HAVANA CLUB 7J | 4cl 6.50 € |
| 173. BACARDI WHITE | 4cl 5.50 € |
| 174. CAPTAIN MORGAN SPICED | 4cl 5.50 € |

SONSTIGES

- | | | |
|------------------------|------------|------------|
| 175. SAMBUCA MOLINARI | 2cl 3.50 € | 4cl 5.50 € |
| 176. AMARETTO DI SARON | 2cl 3.50 € | 4cl 5.50 € |



WEISSWEN

177. BIANCO DI CUSTOZA D.O.C. 0,2L 4.90 € 0,75L 15.90 €

Abi. Cantina di Custoza - Venetien

Strah gelb mit grünen Nuancen, an der Nase sehr intensiv, fruchtig und frisch, am Gaumen sehr harmonisch, weich, ausgewogen mit guter Säure

178. CHARDONNAY SELECTION 0,2L 5.90 € 0,75L 18.90 €

Abf. Saizl Österreich Neusiedlerse

intensiv strohgelb, exotischer Fruchtklang mit Orangen und Mandarinen, gelbe Blmen, reife Bananen, nussig, am Gaumen sehr vollmundig und saftig, gute Säurestruktur, sehr harmonisch.

179. SAUVIGNON BLANC 0,2L 6.90 € 0,75L 19.90 €

Weingut Diehl Pfalz

Faszinierende Frucht: Zitrus Mango und Melone, expressiv, frisch am Gaumen, tolle Mineralität, dichte Struktur und langer Abgang.

180. GRAUBURGUNDER TRADITION TROCKEN 0,75L 23.90 €

Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett-Pfalz

Duft nach Pflaume, Pfirsich, Burgunderoten
Geschmack: leichte Honig-Vanille Note, spritzig, eine Apfel- und Pflaumentöne, lebendige Säure.

ROTWEINE

181. **MERLOT GARDA DOC I CLASSICI** 0,2L 5.90 € 0,75L 18.90 €

Abf. Cantina di Custoza-Venetien
Sattes Rubinrot, Intensive, feine und
langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv
und harmonisch.

182. **PRACHTSTÜCK ROTWEINCUVÉE KUHBA** 0,2L 7.90 € 0,75L 22.90 €

Weingut Metzger-Pfalz •
Intensive Noten von dunklen Beeren
und Cassis verbunden mit einer leichten
Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe.

183. **RONCHEDONE I.G.T. (2015)** 0,75L 48.00 €

Erz. Abf. Ca' del Frati -Lombardei
Bouquet von roten, süßen Früchten,
Aromen von Beerenkonfitüre, Gewürzen und
balsamischen Noten, Der Geschmack ist kräftig,
frisch, terroirbetont mit feinen Tanninen, Feine
Holznoten von Vanille und Karamel Kork.



ROSÉ

184. **CAMPO DELLE ROSE BARDOLINO CHIARETTO D.O.P.**

0,2L 7.90 € 0,75L 23.90 €

Feine rosa Farbe, in der Nase feiner Duft
nach Kirschen und roten Beeren.
Fruchtigfrisch, harmonisch und weich
am Gaumen.



Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen, 2) Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmittel,
4) Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fische und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse,
h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln), i) Sesam und Sesamerzeugnisse

