

# Menü



*Bún nem*



*Phở*



*Súp sữa dừa*



*Sốt me gà chay*



*Cá nướng sốt me*



*Gyoza*



*Chanh leo – Chanh đá*



*Chua ngọt vị*

# SUPPEN

1. **Sauerscharf Suppe** <sup>1,4,a,m,p</sup> **4,90 €**

Suppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Gemüse und Eier

2. **SÚP MIẾN GÀ** <sup>4,m,1</sup> **5,90 €**

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse, Koriander, Pfeffer

3. **SÚP SỮA DỪA** <sup>1,4,g,q</sup> **5,90 €**

Delikate Kokosmilchsuppe mit Zucchini, Champignons, Tomaten, vietnamesischen Kräutern u.

a. Bi-O Tofu

b. Hühnerfleisch

c. Garnelen

4. **SÚP CANH CHUA** <sup>1,4,m</sup> **5,90 €**

Thailändische Suppe mit Champignons, Zucchini, Tomaten & Kräuter u.

a. Bi-O Tofu

b. Hühnerfleisch

c. Garnelen

5. **WANTA SUPPE** <sup>1,4,m,e</sup> **5,90 €**

hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse, Champignons & Kräutern

# FINGERFOOD

**7. TÔM CHIÊN CÔM ( 2st )** <sup>1,4,d,m,e</sup> **5,90 €**

In jungem Grünem Klebreis gebackene Sticks mit Gross Garnelen dazu hausgemachter Cocktail-soße und Unagi-soße

**8. NEM CHAY - 6 Stück** <sup>1,4,m,p</sup> **4,90 €**

Minifrühlingrollen mit Salat & Sweet Chilli Soße

**9. NEM HÀ NỘI - 2 Stück** <sup>1,4,a,m,p,q</sup> **5,90 €**

Gold gebackene Frühlingrollen gefüllt mit Geflügelfleisch, Eier, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse serviert mit Limetten Dressing

**10. HÁ CẢO TÔM - 5 Stück** <sup>1,2,4,m,e</sup> **6,40 €**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gemahlene Garnelen und Gewürzen serviert mit Salat & Teriyaki Soße

**11. WANTAN CHIÊN - 5 Stück** <sup>1,2,4,d,e</sup> **5,90 €**

Knusprige gebackene WanTan Teigtaschen gefüllt mit gemahlene Garnelen und, Hühnerfleisch und Gewürzen mit Sweet Chilli Soße

**12. GYOZA - 5 Stück** <sup>1,2,4,d,e</sup> **6,40 €**

Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Garnelen und Teriyaki soße

**13. NEM CUÓN - 2 Stück** <sup>1,2,4,b,h,l</sup> **5,90 €**

Hausgemachte Sommerrollen gefüllt mit Reismnudeln, Salat, Paprika, Gurke, Sesam serviert Erdnuss soße wahlweise

a. Bi-o Tofu

b. Hühnerfleisch

c. Garnelen

d. Ente

**14. CHẢ LÁ LỐT - 4 Stück** <sup>1,4,q,m</sup> **5,90 €**

zartes gemischten Hackfleisch in saftig-grüne Betelblätter gewickelt und gegrillt

**15. GÀ XIÊN NƯỚNG - 2 Stück** <sup>1,2,4,b,l</sup> **5,90 €**

Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit vietnamesischen Gewürzen serviert mit Erdnusssoße

**16. EDAMAME** <sup>1,4,m</sup> **5,90 €**

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schoten verfeinert mit Meersalz

# SALAT

**17. TÔM NƯỚNG** <sup>1,2,4,m,e</sup> **8,90 €**

Gegrillte Groß Garnelen mit frischen Salate, Gurke, Tomaten, Cocktail Sauße, Unagi saße und Kräuter.

**18. SALAT RONG BIỂN** <sup>1,4,l</sup> **5,90 €**

Seetangsalat mit Seesam

**19. NÔM XOÀI** <sup>1,2,4,b,e,q,m</sup> **7,90 €**

Frische **Mango mit Salat**, Gurke, Paprika, Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, und exotischen Hausdressing mit:

- a. Bi-o Tofu
- b. Hühnerfleisch
- c. Garnelen

**20. GỎI MIẾN** <sup>1,2,4,m,q,e</sup> **7,90 €**

Frischer **Salat mit Glasnudeln**, verschiedenen Kräutern, Röstzwiebeln, Chilli Limetten Dressing wahlweise

- a. Bi-o Tofu
- b. Hühnerfleisch
- c. Garnelen

# HAUPTGERICHTE

## NUDELN GERICHTE

### 21. PHỞ HÀ NỘI<sup>4,q,o</sup>

Traditionelle vietnamesische **Reisbahnnudelsuppe** in einer kräftigen, mit Zimt, Ingwer, Sternanis und Kardamom abgeschmeckten Brühe serviert mit Zwiebeln, Koriander wahlweise

a. Bi-o Tofu	11,90 €
b. Hühnerfleisch	11,90 €
c. Rindfleisch	12,90 €
d. Rindfleisch und Hühnerfleisch	13,90 €

### 22. PAD THÁI<sup>1,4,a,b,c,p</sup>

Traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche mit **Reisbahnnudeln**, hinzukommen verquirlte Eier, Fischsauce, Knoblauch, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander wahlweise:

a. Bi-o Tofu <sup>m</sup>	11,90 €
b. gebratene Hühnerfleisch	11,90 €
c. gebackene Hühnerbrustfilet <sup>d</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
g. Rindfleisch	13,90 €

### 23. BÚN NEM HÀ NỘI<sup>1,4,b,c,m,q</sup> 12,90 €

Für Fans von unseren **Frühlingsrollen** und **Reisnudeln** gibt es auch unsere hausgemachten Frühlingrollen, frischer Salat abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüsse, Rostzwiebeln und unserer hausgemachte Limettendressing.

- a. Mini-Frühlingsrollen
- b. Groß-Frühlingsrollen

**24. BÚN NAM BỘ** 1,4,c,j,m,p,q **12,90 €**

gedampften **Reisnudeln** mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Rostzwiebeln, Salat serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und unserer hausgemachte Limettendressing wahlweise:

- a. Bi-o Tofu
- b. Hühnefleisch
- c. Rindfleisch

**25. MIẾN XÀO** 1,4,a,p,q,m

Gebratene **Glasnudeln** mit frischem Gemüse, Eier, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Koriander wahlweise:

- a. Bi-o Tofu 11,90 €
- b. gebratene Hühnerfleisch 11,90 €
- c. gebackene Hühnerbrustfilet<sup>d</sup> 12,90 €
- d. Entekross<sup>d</sup> 14,90 €
- e. Garnelen 14,90 €
- g. Rindfleisch 13,90 €

**26. UDON XÀO** 1,4,c,l,m

Gebratene **japanischen Nudeln** mit frischem Gemüse, Eier, Röstzwiebeln, Koriander wahlweise

- a. Bi-o Tofu 11,90 €
- b. gebratene Hühnerfleisch 11,90 €
- c. gebackene Hühnerbrustfilet 12,90 €
- d. Entekross 14,90 €
- e. Garnelen 14,90 €
- g. Rindfleisch 13,90 €

**27. NUDELN WOK** 1,4,q,p,m,l

gebratenen Nudeln mit Eiern, Karotten, Chinakohl, Porree, Sojasprossen, Röstzwiebeln und

- |                               |         |
|-------------------------------|---------|
| a. Vegetarische               | 10,90 € |
| b. Gebratene Hühnerfleisch    | 11,90 € |
| c. Gebackene Hühnerbrustfilet | 12,90 € |
| d. Entekross                  | 14,90 € |
| e. Garnelen                   | 14,90 € |

**28. BÚN CHÀ LÁ LÒT** 1,4,c,b,l,q **13,90 €**

Gegrilltes gemischtes Hackfleisch in saftig-grüne Betelblätter gewickelt mit Reismudel und frische Salate, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischen vietnamesischen Kräuter und unserer hausgemachte Limettendressing

**29. JAPAN SUPPE ( leichte scharf )** 4,m,d,a,e **15,90 €**

Japanische Nudeln Suppe mit Parkchoi, Seetang, Jojasprossen, Rindfleisch, Ei, Garnelen, Tintenfisch und vietnamesischen Kräuter

# REISGERICHTE

## 30. CƠM SỐT LẠC - ERDNUSS SAUCE <sup>1,2,g,b,q</sup>

Kräftige Erdnusssoße mit Kokosmilch, gemischtem Gemüse, Duftreis und wahlweise:

a. Bi-o Tofu	11,90 €
b. Gebratene Hühnerfleisch <sup>p</sup>	11,90 €
c. Gebackene Hühnerbrustfilet <sup>d</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Gegrillte Lachsfilet	16,50 €
g. Rindfleisch <sup>p</sup>	13,90 €

## 31. CƠM CÀ RI - CURRY SAUCE <sup>1,2,m,q</sup>

Cremige Curry - Kokosmilch - soße mit gemischtem Gemüse, Duftreis und wahlweise

a. Tofu <sup>m</sup>	11,90 €
b. Gebratene Hühnerfleisch <sup>p</sup>	11,90 €
c. Gebackene Hühnerbrustfilet <sup>p</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Gegrillte Lachsfilet	16,50 €
g. Rindfleisch <sup>p</sup>	13,90 €

## 32. SỐT XOÀI - MANGO-CURY-SAUCE <sup>1,2,q</sup>

Frische Mango, Ananasstücke und buntes Gemüse in einer duftigen Mango-Curry-soße, Duftreis wahlweise:

a. Bi-o Tofu <sup>m</sup>	11,90 €
b. Gebratene Hühnerfleisch <sup>p</sup>	11,90 €
c. Gebackene Hühnerbrustfilet <sup>d</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Gegrillte Lachsfilet	16,50 €
g. Rindfleisch <sup>p</sup>	13,90 €



### 33. RAU XÀO THẬP CẨM - DUNKEL SAUCE 1,2,4,m,e,q

Gebratene verschiedene Gemüse der Saison in hausgemachte Dunkel-soße, Lauchzwiebeln, Koriander, Pfeffer dazu Duftreis, wahlweise

a. Bi-o Tofu <sup>m</sup>	11,90 €
b. Gebratene Hühnerfleisch <sup>d,p</sup>	11,90 €
c. Gebackene Hühnerbrustfilet <sup>d</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Gegrillte Lachsfilet	16,50 €
g. Rindfleisch <sup>p</sup>	13,90 €

### 34. RAU XÀO XẢ ÓT - ZITRONENGRAS KNOBLAUCH SCHARF 1,2,4,e,q

Im Wok geschwenktes Gemüse der Saison, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras & Chili, Sesam, Koriander mit Duftreis wahlweise

a. Bi-o Tofu <sup>m</sup>	11,90 €
b. Gebratene Hühnerfleisch <sup>d,p</sup>	11,90 €
c. Gebackene Hühnerbrustfilet <sup>d,p</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Gegrillte Lachsfilet	16,50 €
g. Rindfleisch <sup>p</sup>	13,90 €

### 35. CƠM CHUA NGỌT - SÜSS SAUER SAUCE 1,2,4

hausgemachte süß-sauer- soße mit Ananasstücke, Zwiebeln, Mango, Apfel, Gemüse, Lauchzwiebeln mit Duftreis wahlweise

a. Bi-o Tofu <sup>m</sup>	11,90 €
b. Gebratene Hühnerfleisch <sup>p</sup>	11,90 €
c. Gebackene Hühnerbrustfilet <sup>p</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Gegrillte Lachsfilet	16,50 €

**36. CƠM CHIÊN HÀ NỘI - BRATREIS** 1,2,4,a,q

gebratene Reis mit Eiern, Erbsen, Karotten, Mais, Sojasprossen, Röstzwiebeln wahlweise

a. Gemüse	10,90 €
b. gebratene Hühnerfleisch <sup>p</sup>	11,90 €
c. gebackene Hühnerbrustfilet <sup>p</sup>	12,90 €
d. Entekross <sup>d</sup>	14,90 €
e. Garnelen	14,90 €
f. Rindfleisch <sup>p</sup>	13,90 €

**37. CƠM XÀO HẢI SẢN (scharf)** 1,4,l,q,m **15,90 €**

gebratenen Lachs und Garnelen mit frischen Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Hanoi New - Dunkel Sojasoße dazu Duftreis.

**HANOI NEW BOWLS** 1,4,m,q,g,l

Jasmine Reis mit frischen Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Hanoi New-Spezial-Soße.

**38. SAKE BOWL** <sup>c</sup> **14,90 €**

Gegrillte Lachs

**39. GARNELEN BOWL** **14,90 €**

Garnelen direkt in Wok

**40. CHICKEN BOWL** <sup>p</sup> **12,90 €**

Hühnerfleisch direkt in Wok

**41. TOFU BOWL** **12,90 €**

Tofu gebraten direkt in Wok

# HA NOI NEW SPEZIAL

**42. VỊT CHIÊN MẬT ONG** 1,2,4,d,l,m **15,90 €**

Knusprig Ente mit Honig überstrichen in Hoisin-Soße, frischen Gemüse, Pakchoi, Babymais, Champignons, Koriander serviert mit Duftreis

**43. CÁ NƯỚNG SÓT ME** 1,2,4,l,q,e **16,90 €**

**gegrillte Lachsfilet** mit frischem Gemüse in einer Tamarinden- Sauce, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und Koriander, serviert mit Duftreis

**44. BÒ LÚC LẮC** 1,2,4,p,q **14,90 €**

im Wok geschwenkte **Rindergulasch** mit Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander nach vietnamesischer Art und Duftreis als Beilage

**45. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH** 1,2,4,p **13,90 €**

gegrilltes würziges **Hühnerbrustfilet** mit Zitronenblättern, frisch Gemüse, Sesam, Duftreis und Soße wahlweise

- a. Knoblauch scharf
- b. Erdnussauce
- c. Currysauce
- d. Süß-sauer sauce

## VEGAN MENÜ

**46. ĐẬU NÀNH** 1,2,4,m **12,90 €**

gebraten Tofu im Wok mit geschwenkten Champignons, Shiitake Pilzen und frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Kräutern und Cashewkernen dazu Duftreis.

**47. SÓT ME** 1,2,4,m

gebraten frischem Gemüse in einer Tamarinden-sauce, vietnamesischen Kräutern und Koriander, serviert mit Duftreis

- a. Tofu **12,90 €**
- b. Vegan Hähnchen **14,90€**

**48. BANGKOK CURRY** 1,2,4,m

frischem Gemüse und Süßkartoffeln in rotem Thai Curry, verfeinert mit bio Soja - und Kokosmilch, Koriander serviert mit Duftreis

a. Tofu 12,90€

b. Vegan Hähnchen 14,90€

## **KINDER MENÜ (nur für Kinder erhältlich)**

**49. CƠM GÀ CHIÊN** 1,2,4,d,m,p 8,90 €

Duftreis mit knusprigen Hühnerbrustfilet mit Süß-sauer Sauce oder Sojasauce.

**50. GÀ CHIÊN KHOAI TÂY** 1,2,4,p 8,90 €

knusprigen Hühnerbrustfilet mit Pommes dazu Ketchup oder Mayo.

**51. CƠM GÀ XÀO** 1,2,4,p,m 8,90 €

Duftreis mit gebratenem Gemüse und Hühnerfleisch in Dunkel Sauce.

**52. Chicken Wings** 1,2,4,a,d,r,t,v 11,90 €

4 Stücke knusprig Hähnchenflügel mit unseren Gewürzen und Pommes dazu Ketchup oder Mayo.

## **NACHTISCH**

**60. CHUỐI CHIÊN - 4 Stück** 1,4,d,l 5,50 €

Banane gebacken mit Honig, Sesam

**61. BÁNH CHUỐI HẤP** g,m,b,1,2 6,90 €

Gedämpfte Banane in Klebreis umwickelt verfeinert Kokosmilch mit Erdnüssen und Sesam

**62. BÁNH VẢI CHIÊN - 4 Stück** 1,4,g,d 5,90 €

Lytchee Gebacken mit Honig und Sesam

**63. BÁNH RÁN - 4 Stück** 1,4,b, 4,90 €

Sesambälchen gebacken

**64. MOCHI - 2 Stück** 1,4,g 4,90 €

japanischen Mochi

**65. HANOI NEW EIS** 1,4,g 5,90 €

Vanilleeis mit Majacuja-Soße

# SUSHIKARTE

*(es gibt nur am Freitag, Samstag und Sonntag ab 17:00 Uhr)*

## MAKI SUSHI

(mit Seetang umwickelt Reisrolle, je 8 Stk.)

70. **SAKE MAKI** 5,90 €

Frischer Lachs

71. **SAKE AVOCADO MAKI** 5,90 €

Lachs, Avocado

72. **TEKA MAKI** 6,50 €

Frischer Thunfisch

73. **EBI AVOCADO MAKI** 5,90 €

Garnelen, Avocado

74. **UNAGI MAKI** 6,90 €

gegrillt Aal, Kappa

## SUSHI NIGIRI

(handgeformt & kunstvoll belegter Reis 2Stk.)

90. **SAKE NIGIRI** 4,90 €

Lachs

91. **MAGURO NIGIRI** 5,50 €

Thunfisch

92. **UNAGI NIGIRI** 5,50 €

Flussaal

93. **TAMAGO NIGIRI** 4,50 €

jap. Omelette

## VEGGI SUSHI MAKI

(Vegetarisch Sushi Roll - je 6 Stk.)

80. **CALIFORNIA MAKI** 4,90 €

Surimi, Avocado

81. **AVOCADO MAKI** 4,90 €

Avocado, Sesam

82. **TAMAGO MAKI** 4,90 €

jap. Omelette mit Sesam

83. **KAPPA MAKI** 4,90 €

Gurke, Sesam

84. **OSHINKO MAKI** 4,90 €

Rettich, Sesam

## SUSHI SASHIMI

(Rohe Fischscheiben)

101. **SAKE (5 Stk.)** 13,90 €

Lachs

102. **MAGURO (5 Stk.)** 15,50 €

Thunfisch

103. **SAKE & MAGURO (6 Stk.)** 15,50 €

Lachs & Thunfisch

**\*\*\* Die Sushikarte gibt es nur am Freitag, Samstag und Sonntag ab 17:00 Uhr \*\*\***

## **SUSHI INSIDE-OUT ROLL (Je 8 Stk.)**

(Beleg mit unterschiedlichen Fischen, umwickelt mit Seealgen, japanischer Reis, verfeinert mit Sesam)

**110. SAKE I.O** **11,50 €**

Lachs, Avocado, Sesam und Creme Cheese

**111. CALIFORNIA I.O** **10,90 €**

Susimi, Avocado, Gurke, Sesam und Creme Cheese

**112. EBI SPEZIAL I.O** **10,90 €**

gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Sesam und Creme Cheese

**113. MAGURO I.O** **12,90 €**

Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam und Creme Cheese

**114. UNAGI I.O** **12,90 €**

gegrillt Süßwasseraal, Gurke, Sesam und Creme Cheese

**115. CHICKEN I.O.** **10,50 €**

gebacken Hühnerfleisch, Gurke, Sesam und Creme Cheese

**116. EBI TEMPURA I.O.** **11,90 €**

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Sesam und Creme Cheese

**117. AVOCADO I.O (Vegetarische)** **10,50 €**

Avocado, Mango, Tamago, Sesam und Creme Cheese

## **HANOI SPEZIAL ROLL (Je 8 Stk.)**

(mit je 2 verschiedene hausgemachten Saucen & Sesam)

**120. TIGER ROLL** **17,90 €**

gegrillt Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Creme Cheese, Umwickelt mit flambierter Lachs

**121. YAMAO ROLL** **18,90 €**

Frischer Thunfisch, Chili, Lauch, Avocado, Gurke, Creme Cheese, Umwickelt mit Flambierter Thunfisch

**\*\*\* Die Sushikarte gibt es nur am Freitag, Samstag und Sonntag ab 17:00 Uhr \*\*\***

**122. RAINBOWL ROLL 16,90 €**

frischer Lachs, Avocado, Gurke, Creme Cheese, Umwickelt mit Avocado & Seetang

**123. KINGS EBI TEMPURA ROLL 16,90 €**

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Creme Cheese, Umwickelt mit flambierter Lachs

**124. AVOCADO MOTO ROLL (Vegetarisch) 15,90 €**

frischer Mango, Gurke, jap. Omelette, Creme Cheese umwickelt mit Avocado

## **PANIERTE BIG ROLLS (Je 6 Stk.)**

**130. EBI BIG ROLL 12,50 €**

Garnelen, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Creme Cheese.

**131. SAKE BIG ROLL 12,50 €**

Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Creme Cheese

**132. TOKIO BIG ROLL 13,50 €**

Frischer Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Creme Cheese

**133. CHICKEN BIG ROLL 12,50 €**

gebacken Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Creme Cheese

**134. VEGGI BIG ROLL (Vegetarisch) 11,50 €**

jap. Omelette, Avocado, Gurke, Creme Cheese

## **SUSHI SET MENÜ**

**Set 1: 17,90 €**

8 Stk. - Sake Maki

8 Stk. - Avocado Maki

8 Stk. - Califolia I.O

**Set 2: (Vegetarische) 22,90 €**

6 Stk. - VEGGI Tempura Big Roll

8 Stk. - Kapa Maki

8 Stk. - Avocado I.O

**\*\*\* Die Sushikarte gibt es nur am Freitag, Samstag und Sonntag ab 17:00 Uhr\*\*\***

**Set 3:** 17,90 €

8 Stk. - Avocado Maki

8 Stk. - Tamago Maki

8 Stk. - Oshinko Maki

8 Stk. - Kapa Maki

**Set 4:** 19,90 €

2 Stk. - Saka Nigiri

8 Stk. - Sake Maki

8 Stk. - Sake I.O

**Set 5:** 26,90 €

2 Stk. - Sake Nigiri

2 Stk. - Maguro Nigiri

4 Stk. - Marguro I.O

4 Stk. - Sake I.O

**Set 6:** 32,90 €

6 Stk. - VEGGI tempura Big Roll.

6 Stk. - TOKIO tempura Big Roll.

6 Stk. - SAKE tempura Big Roll.

**Set 7:** 30,90 €

8 Stk. - Sake I.O

8 Stk. - Ebi Tempura I.O

8 Stk. - Chicken Tempura I.O

**Set 8: (für 2 Personen)** 42,00 €

2 Stk. - Sake Nigiri

2 Stk. - Maguro Nigiri

8 Stk. - Sake Maki

8 Stk. - Avocado Maki

8 Stk. - Sake I.O

8 Stk. - Maguro I.O



**\*\*\* Die Sushikarte gibt es nur am Freitag, Samstag und Sonntag ab 17:00 Uhr \*\*\***

**Set 9: (für 2 - 3 Personen)                      59,00 €**

2 Stk. - Sake Nigiri

2 Stk. - Maguro Nigiri

8 Stk. - Kapa Maki

8 Stk. - KINGS EBI TEMPURA ROLL

6 Stk. - Sake Tempura Big Roll

8 Stk. - Califolia I.O

8 Stk. - Chicken Tempura I.O

# GETRÄNKE KARTE

## ALKOHHOLFREI

200. WASSER STIL	0,2 L / Flasche 0,7 L	3,00 € / 6,90€
201. WASSER SPRUDEL	0,2 L / Flasche 0,7 L	3,00 € / 6,90 €
202. COCA-COLA	0,2 L / 0,4 L	3,20 € / 4,70€
203. COLA-ZERO	0,2 L / 0,4 L	3,20 € / 4,70€
204. FANTA	0,2 L / 0,4 L	3,20 € / 4,70€
205. SPRITE	0,2 L / 0,4 L	3,20 € / 4,70€
206. GINGER ALE	0,2 L / 0,4 L	3,20 € / 4,70€

## FRUCHTSAFTGETRÄNKE & NEKTARS (alle Säfte & Nektar auch als Saftschorle erhältlich)

210. MANGOSAFT	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €
211. RAHBARBER	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €
212. ANANASSAFT	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €
213. APFELSAFT	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €
214. MARACUJASAFT	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €
215. LYTCHEESAFT	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €
216. SCHORLE	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 4,90 €

## KAFFEE

220. NÂU NÓNG (WARM) 4,40 €

Original vietnamesische Kaffee mit Kondensmilch

222. CAPPUCINO 4,50 €

## **WARMER TEE**

223. **TRÀ GỪNG** 4,20 €

frischem Ingwer, Honig / fresh Ginger, Honey

224. **TRÀ SẢ** 4,20 €

frischem Zitronengras und Honig / fresh Lemongras, Honey

225. **TRÀ BẠC HÀ** 4,20 €

frischem Minze , Honig / fresh Mint ,Honey

226. **TRÀ CAM GỪNG** 4,20 €

frischem Ingwer, Orange und Honig / fresh Ginger, Orange and Honey

227. **TRÀ XANH** 3,70 €

Grüntee / Green Tea

228. **TRÀ HOA NHÀI** 3,70 €

Jasmintee / Jasmine Tea

## **HAUSGEMACHT**

230. **CHANH ĐÁ** 5,40 €

Hausgemachte Limonade aus frischem Limettensaft, Minze, Rohrzucker

231. **DÂU ĐÁ** 5,40 €

Strawberry Limo (Erdbeer) mit Zitrone, Limetten, Rohrzucker

232. **CHANH LEO** 5,40 €

Maracujalimo mit frischem Maracujafrucht, Minze & Rohrzucker

233. **SẢ ĐÁ** 5,40 €

Eistee aus Zitronengras mit frisch gepresstem Limettensaft, ZitronengrasSirup

234. **CHANH QUẾ** 5,70 €

frisch gepresste Limette mit hausgemachtem Zimtsirup, Soda und Eis

235. **HÀ NỘI BIỂN XANH** 6,50 €

Blausirrup, Rohrzuckersirup, Sprite, Limette und Eis, Minze

236. **HÀ NỘI BA MÀU** 6,50 €

Blausirrup, Rohrzuckersirup, Sprite, Limette, Eis, Erdbeersirrup, Minze

237. **CHANH DỪA LẠNH** 6,50 €

Kokosmilch, Zuckersirup, Limette

238. **XOÀI SHAKE** 5,50 €

Mango, Milch, Joghurt mit einem Schuss Rohrzucker

## **BIER & WEIN**

### **BIER**

240. <b>WARSTEINE VOM FASS</b>	0,3 L / 0,5 L	3,80 € / 5,40 €
241. <b>SAIGON</b>	0,33 L	4,20 €
242. <b>TIGER</b>	0,33 L	4,20 €
243. <b>König Weißbier Hell</b>	0,5 L	5,20 €
244. <b>König Weißbier Dunkel</b>	0,5 L	5,20 €
245. <b>König Weißbier Alkoholfrei</b>	0,5 L	5,20€
246. <b>Alsterwasser mit Sprite</b>	0,5 L	3,80 € / 5,40 €

### **WEISSWEIN**

250. <b>CHARDONNAY (trocknen)</b>	0,2 L / Flasche	6,50 € / 22,90 €
251. <b>RIESLING (halbtrocknen)</b>	0,2 L / Flasche	6,50 € / 22,90 €
252. <b>GRAUER BURGUNDER (trocknen)</b>	0,2 L / Flasche	6,90 € / 25,90 €

### **ROTWEIN**

255. <b>MERLOT (trocknen)</b>	0,2 L / Flasche	6,90 € / 22,90 €
256. <b>DORNFELDER (halb trocken)</b>	0,2 L / Flasche	6,90 € / 25,90 €
257. <b>CABERNET SAUGVIGNON (trocknen)</b>	0,2 L / Flasche	6,90 € / 25,90 €
258. <b>ROSEWEIN</b>	0,2 L / Flasche	6,90 € / 24,90 €

## COCKTAILS

260. **APEROL SPRITZ** <sup>1,3,8</sup> 7,90 €

Aperol, Prosecco, Orangescheibe

261. **MOJITO** <sup>1,3,8</sup> 8,20 €

Weißer Rum, frischer Minze, Limetten, Rohrzucker

262. **MAITAI** <sup>1,3,8</sup> 8,20 €

Brauner Rum, Cointreau, Zuckersirup, Mandel, Zitronen, Ananassaft

263. **PINA COLADA** <sup>1,2,3,8</sup> 7,90 €

Weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft

266. **HANOI MULE** <sup>3,8</sup> 8,20 €

Vodka, Limette, Gurke und Ginger Beer

## LIQUOR

267. **HANOI REISSCHNAPS** 2cl 3,50 €

268. **AQUAVIT** 2cl 3,90 €

269. **JÄGERMEISTER** 2cl 3,90 €

# *Zusatzstoffe*

1. mit Farbstoff
2. Säuerungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel
4. Geschmackstärkung
5. mit Konservierungsmittel
6. mit Süßstoff
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. chininhaltig
9. Stabilisatoren
10. aufgeschäumt mit Sickenoxydul
11. Taurin
12. enthält Sulfite

# *Allergene*

A. Eier

B. Erdnüsse

C. Fish

D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)

E. Krebstiere

F. Lupinen

G. Milch einschließlich Laktose

H. Schalenfrüchte

I. Schwefeldioxid & Sulfite

J. Sellerie

K. Senf

L. Sesamsamen

M. Soja

N. Weichtiere (Mollusken)

\* Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoff

O. Brühe von Hühnern und Rind

P. enthält Kartoffelmehl

Q. Fischsoße

r. Knoblauchpulver

t. Paprikapulver

v. Maisstärke