



vietnamese cuisine & sushi bar

Thực Đơn · Speisekarte

Willkommen bei Do An

Do An ist für uns weit mehr als ein Name.

Im Vietnamesischen erinnert „Đồ ăn“ an das, worum sich bei uns alles dreht — gutes Essen. Gleichzeitig ist Doan (Đoàn) unser Familienname und steht sinnbildlich für Familie, Gemeinschaft und Zusammenhalt. Zwei Bedeutungen, die unsere Philosophie auf besondere Weise verbinden.

In Vietnam ist Essen ein zentraler Bestandteil des Lebens. Es bringt Menschen an einen Tisch, schafft Erinnerungen und verbindet Generationen. Rezepte werden innerhalb der Familie weitergegeben, gemeinsam gekocht und miteinander geteilt. Gastfreundschaft bedeutet, Gäste wie Familienmitglieder willkommen zu heißen.

Diese Werte prägen auch Do An. Mit frischen Zutaten, handwerklicher Sorgfalt und viel Liebe zum Detail verbinden wir die traditionellen Aromen Vietnams mit modernen Einflüssen und hochwertigem Sushi. Unsere Küche vereint Authentizität und Kreativität — immer mit dem Anspruch, den natürlichen Geschmack jeder Zutat in den Mittelpunkt zu stellen.

Jedes Gericht erzählt ein Stück unserer Geschichte — die Geschichte einer Familie, deren Leidenschaft für gutes Essen zur Inspiration für dieses Restaurant geworden ist.

Wir laden Sie ein, Teil unserer Doan-Familie zu werden und die Vielfalt der vietnamesischen Esskultur mit uns zu genießen.

Unser Tipp

Beginnen Sie mit einer unserer hausgemachten Limonaden und starten Sie mit einer unserer Vorspeisen.

Chúc ăn ngon — Guten Appetit

The First Sip

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Nước Chanh Nhà Làm

HOMEMADE ICE TEA	6,50
PASSION FRUIT MINZE	6,90
YUZU BLISS	
Yuzu Saft, Limette, Soda	6,90
ROSE WILDBERRY	
Wildberry Tee, Beeren, Limette	6,90
BLUE BUTTERFLY	
Butterfly Tea, Lychee, Soda, Limette	6,90
CALPICO LOVE	
Calpis, Erdbeere, Limette	6,90
PASSION DREAM	
Guave, Maracuja, Limette, Soda	6,90
LEMON SODA	
Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze	6,90
GINGER COOLER	
Minze, Ingwer, Orange, Limette, Ginger Ale, Soda	6,90

APERITIFS

Rượu Khai Vị

HUGO ^{A,B,D}	
Limette, Minze, Holunder, Prosecco, Beeren Mix	7,90
APEROL SPRITZ ^{A,B}	
Aperol, Prosecco, Orange Zest	7,90
SARTI SPRITZ ^{A,B}	
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Orange Zest	7,90
MARACUJA SPRITZ ^{A,B,D}	
Rum, Maracuja, Prosecco, Limettensaft, Soda	7,90
LILLET WILD BERRY ^{A,B,D}	
Lillet Rosé, Orange, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze	7,90
YUZU SPRITZ ^{A,B,D}	
Yuzu Saft, Prosecco, Limette, Soda, Beeren Mix	7,90

STARTERS

VORSPEISEN

Khai Vi

IN LOVE WITH COCO SOUP ¹⁴

Cremige Kokosmilchsuppe mit saisonalem Gemüse

- | | |
|--------------------------|------|
| 1. Huhn | 5,90 |
| 2. Lachs ⁴ | 6,50 |
| 3. Garnelen ² | 6,50 |

4. KLEINE PHO SUPPE ¹⁴

Kräftige, klare Brühe mit Kräutersaitling, Lauchzwiebeln, Koriander und Huhn

5. CANH CHUA SEAFOOD SOUP ^{2,4}

Aromatische Meeresfrüchte Suppe abgeschmeckt mit Kirschtomaten, Dill und Ananas.

EMPFEHLUNG DES HAUSES

NEM HANOI ¹⁴

Hausgemachte Frühlingsrollen eingewickelt in Lá Ram Reispapier aus Zentral Vietnam gefüllt mit Glasnudeln, Shiitake und Morcheln serviert mit Do An's Limetten-Vinaigrette und Kräutern

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 7. Schwein & Garnele ² | 7,50 |
| 8. Bio Tofu ✓ | 7,50 |

9. LUCKY ROLLS ^{1A}

Vegetarische Mini-Rollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit einem Süß-Sauer-Dip

10. LA LOT BEEF ^{5,14}

Zartes Rind in Wildpfeffer-Blättern gegrillt, serviert mit Do An's Limetten-Vinaigrette

EMPFEHLUNG DES HAUSES

FRESH SUMMER ROLLS ⁵

Frische Sommerrollen mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit *Mắm Nêm* — Anchovis-Ananas-Dip

- | | |
|---------------------------|------|
| 13. Bio Tofu ✓ | 7,90 |
| 14. Huhn | 7,90 |
| 15. Garnelen ² | 8,50 |
| 16. Ente ^{1A} | 8,50 |

Alternative: Hoisin-Erdnuss-Dip ⁴

GOLDEN MANGO SALAD ⁵

Salat mit Mangostreifen, Karotten, gemischt mit Erdnüssen, Röst Schalotten, frischen Kräutern, abgeschmeckt mit unserem hausgemachten Dressing

- | | |
|---------------------------|-------|
| 17. Bio Tofu ✓ | 10,90 |
| 18. Huhn | 10,90 |
| 19. Garnelen ² | 12,50 |
| 20. Ente ^{1A} | 12,50 |

21. EDAMAME ¹⁴ ✓

Gedämpfte Sojabohnen garniert mit

- | | |
|--------------------------------|------|
| A. Rotem Meersalz ² | 6,50 |
| B. Spicy Sweet Sour | 7,50 |

22. CRISPY SHRIMP TEMPURA

^{1A,2}

3 Black Tiger Garnelen im Tempuramantel mit Salat und süß-sauer Soße

23. GYOZA ^{1A}

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch serviert mit Salat & Süß-Sauer Dip (vegetarische Füllung auch möglich)

EMPFEHLUNG

24. DO AN STARTER PLATTE ^{1A,5}

(ab 2 Personen) gemischte Vorspeisenplatte mit einer Variation aus dem Starter Menü

p. P.
10,90

SUSHI VORSPEISEN

Khai Vi Sushi

WAKAME SEETANG SALAT

Seetang-Algen-Salat garniert mit Sesam und Guacamole

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 25. Lachs flambiert ⁴ | 11,90 |
| 26. Thunfisch flambiert ⁴ | 12,90 |

TARTARE

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce, vietnamesischem Reiscracker und Tobiko-Kaviar

- | | |
|----------------------------|-------|
| 27. Lachs ⁴ | 11,90 |
| 28. Thunfisch ⁴ | 12,90 |

HAUPTSPEISE

Món Chính

DO AN GARDEN ^{4,5,11,14}

Knackig eingelegtes Karotten- und Rettichgemüse nach vietnamesischer Art, Salatriso, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Avocado, Sprossen, gerösteter Sesam & Erdnüsse, verfeinert mit hausgemachtem Dressing

G1. Knusprige Hähnchenbrust ^{1A}	14,90
G2. Gegrilltes Rinderhüftsteak	16,50
G3. Knusprige Ente ^{1A}	16,50
G4. Wildfang Riesengarnelen ²	17,90
G5. Gegrillter Lachs ⁴	18,90
G6. Gegrillte Barbarie Entenbrust	18,90

KOKOS CURRY NACH MEKONG ART

¹¹

Cremig Rote Kokos-Curry-Soße mit marktfischem Gemüse und Thai Basilikum serviert mit Jasmin Duft Reis und

30. Knusprige Hähnchenbrust ^{1A}	15,90
31. Gegrilltes Rinderhüftsteak	17,50
32. Knusprige Ente ^{1A}	17,50
33. Wildfang Riesengarnelen ²	18,90
34. Gegrillter Lachs ⁴	19,90
35. Gegrillte Barbarie Entenbrust	19,90

HOI AN'S PEANUT SAUCE ^{5,11}

Wokgemüse in cremiger Erdnusssauce und geröstetem Sesam, serviert mit Jasmin Duftreis und

40. Knusprige Hähnchenbrust ^{1A}	15,90
41. Gegrilltes Rinderhüftsteak	17,50
42. Knusprige Ente ^{1A}	17,50
43. Wildfang Riesengarnelen ²	18,90
44. Gegrillter Lachs ⁴	19,90
45. Gegrillte Barbarie Entenbrust	19,90

DO AN'S WOK SAUCE ^{6,11,14}

Frisches Gemüse der Saison im Wok geschwenkt mit aromatischen Gewürzen, in dunkler Pfeffer Soße, serviert mit Jasmin Duftreis und

50. Knusprige Hähnchenbrust ^{1A}	15,90
51. Gegrilltes Rinderhüftsteak	17,50
52. Knusprige Ente ^{1A}	17,50
53. Wildfang Riesengarnelen ²	18,90
54. Gegrillter Lachs ⁴	19,90
55. Gegrillte Barbarie Entenbrust	19,90

YAKI UDON DELIGHT ^{1A,11}

Bissfeste Udon Weizennudeln gebraten mit frischem Wokgemüse garniert mit geröstetem Sesam, Erdnüssen und

60. Knusprige Hähnchenbrust ^{1A}	16,90
61. Gegrilltes Rinderhüftsteak	18,50
62. Knusprige Ente ^{1A}	18,50
63. Wildfang Riesengarnelen ²	19,90
64. Gegrillter Lachs ⁴	20,90
65. Gegrillte Barbarie Entenbrust	20,90

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

Đặc Sản Việt Nam

EMPFEHLUNG DES HAUSES

PHO HANOI ^{6,14}

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt, mit einer kräftig klaren Brühe, Reisbandnudeln, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Thaibasilikum

70. Huhn 16,50

71. Rind 17,50

EMPFEHLUNG DES HAUSES

BUN NEM ^{5,11}

Beliebtes Gericht aus der Straßenküche Vietnams. Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten Vinaigrette

72. Bio Tofu ✓ 16,50

73. Schwein Garnelen Füllung ² 17,50

74. BO XAO SA OT ^{5,6,11,14}

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Wokgemüse, Zitronengras, Pepperoni 17,90

75. BUN BO NAM BO ^{5,14}

Traditionelles Gericht aus dem Süden Vietnams. Zartes Rinderhüftfleisch mariniert in aromatischen Gewürzen und Zitronengras, mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Röstschalotten 17,90

76. CRISPY DUCK PLATE ^{1A,5,6,11}

Geröstete Ente auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Do An's Deluxe Sauce 17,90

EMPFEHLUNG DES HAUSES

77. SAPA LA LOT BEEF ^{5,11}

Ein klassisches Gericht aus dem Norden Vietnams. Zartes Rind in Wildpfefferblättern gegrillt, mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten Vinaigrette 17,90

78. GA XAO XA OT ^{5,6,11,14}

Im heißen Wok geschwenkte Hühnerbrust, mit saisonalem Wok Gemüse, Zitronengras, Chili und Jasmin Duftreis (scharf) 15,90

EMPFEHLUNG DES HAUSES

79. BUN CHA ^{5,11}

Gegrillte marinierte Fleischscheiben vom Schwein, serviert in einer leicht süß-sauren Dip-Soße mit Knoblauch und Chili. Dazu frische Reisnudeln, knackige Kräuter und Salatbeilagen — für ein unverwechselbares Zusammenspiel aus herzhaft, süß, sauer und frisch. Einer der bekanntesten Gerichte der vietnamesischen Straßen Küche 18,50

VEGAN & VEGETARISCH

Món Chay

80. TOFU BOWL ^{1A,5,6} ✓

Knuspriger Tofu mit Reismudeln, frischem Salat, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten Vinaigrette 13,50

81. KOKOS CURRY TOFU ^{1A,5,11} ✓

Rotes Curry mit knusprigem Tofu und frischem Gemüse serviert mit Reis (auch ohne Tofu möglich) 13,90

82. PEANUT TOFU ^{1A,5,11} ✓

Knuspriger Tofu in Erdnuss Sauce und frischem Gemüse serviert mit Reis (auch ohne Tofu möglich) 13,90

83. PEPPER TOFU ^{1A,11} ✓

Knuspriger Tofu in einer leichten Pfeffer Sauce und frischem Gemüse serviert mit Reis (auch ohne Tofu möglich) 13,90

84. BUN NEM CHAY ^{1A,5} ✓

Beliebtes Gericht aus der Straßenküche Vietnams. Knusprige, hausgemachte Frühlingsrollen mit lauwarmen Reismudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette 16,50



DO AN'S SPEZIALITÄTEN

Đặc Sản Nhà Đoàn

91. DO AN'S SPECIAL LAMB CHOP ¹¹

Zart gegrillte Lammkarrees mit grünem Spargel, serviert mit unserer hausgemachten Do An's Deluxe-Soße, duftendem Jasminreis und frischem Wildkräutersalat

29,90

92. BEST OCEAN ^{2,4}

Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und schottischer Lachs auf aromatischem Wokgemüse mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes, serviert mit einer fein abgestimmten süß-sauren Tamarinden-Butter-Sauce und frischem Wildkräutersalat

27,90

93. SURF & TURF ^{4,11}

Gegrillte Riesengarnelen auf 150g medium gegrilltem argentischem Rinderhüftsteak, begleitet von angebratenem Gemüse und Do An's Deluxe Soße, serviert mit Süßkartoffel-Pommes oder Reis & Wildkräutersalat

27,90

94. SALMON X TUNA ^{4,11}

Gegrilltes Lachsfilet & Tuna-Steak, serviert mit gegrilltem Spargel in Do An's Soße, Süßkartoffeln (oder Reis) und Wildkräutersalat

27,90



KINDER MENÜ

Thực Đơn Trẻ Em

97. EBI TEMPURA ^{1A,2,11}

3 Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße und Süßkartoffelpommes
(alternativ auch mit Reis) 9,90

98. NEM KIDS ^{1A,2,11}

hausgemachte vietnamesische
Frühlingsrollen und Süßkartoffelpommes,
serviert mit Süß-Sauer-Soße (alternativ
auch mit Reis) 9,90

99. CHICKEN MENÜ ^{1A,2,11}

Knusprige Hühnerbrust mit Süßkartoffel
Pommes, serviert mit Erdnusssauce
(alternativ auch mit Reis) 9,90

Für unsere kleinen Gäste

NIGIRI 2 STK

N1. SAKE ⁴

Lachs 6,50

N2. ABURI SAKE ^{4,11}

Flambierter Lachs 6,90

N3. MAGURO ⁴

Thunfisch 7,50

N4. ABURI MAGURO ^{4,11}

Flambierter Thunfisch 7,90

N5. HOTAGAI ¹⁴

Jakobsmuscheln 7,90

N6. ABURI HOTAGAI ^{14,11}

Flambierte Jakobsmuscheln 7,90

N7. EBI ²

Eingelegte Garnelen 6,90

N8. AVOCADO ✓

Avocado 5,90

N9. KANI ²

Surimi Krebs 5,90

N10. ANAGO ⁴

Gegrillter Salzwasseraal 6,50

N11. KREATIVE KREATION UNSERES SUSHI CHEFS

8,50



MAKI 8 STK

M20. AVOCADO ✓

Avocado 4,90

M21. KAPPA ¹¹ ✓

Gurke 4,50

M22. MANGO ✓

Mango 4,50

M23. SAKE ⁴

Lachs 6,50

M24. TUNA ⁴

Thunfisch 6,90

M25. KANI ²

Surimi 5,90

M26. SALMON SKIN ^{4,7}

Knusprige Lachshaut 5,90

M27. CRISPY EBI ²

Knusprige Garnele 6,50

M28. SPICY SALMON ^{4,11}

Pikanter Lachstartar 6,50

M29. SPICY TUNA ^{4,11}

Pikanter Thunfischstartar 6,90

M30. TORI

Knusprige Hühnerbrust 6,50

M31. WAKUMI ^{4,11}

Gekochter Thunfisch, Schnittlauch und Sesam 6,90

M32. EBI ²

Eingelegte Garnelen 6,90



INSIDE OUT 8 STK

U40. VEGGIE ^{1A,7} ✓

Avocado, Mango, Gurke, Spargel und Sesam

9,50

U41. ALASKA ^{4,7,11}

Lachs, Avocado und Tobiko

10,50

U42. MAGURO ⁴

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko

10,90

U43. EBI TEMPURA ^{1A,7,11}

Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam

9,50

U44. TORI ROLL ^{1A,4,7,11}

Knusprige Hühnerbrust, Mango, Gurke, Frischkäse und Sesam

9,50

U45. SALMON SKIN ^{4,7,11}

Knusprige Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam

9,50

U46. CALIFORNIA ^{2,7,11}

Surimi Krebs, Avocado, Frischkäse und Sesam

9,50

U47. HOTATEGEI ¹⁴

Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko

9,50

U48. SPICY SALMON ^{4,11}

Pikanter Lachstartar mit Schnittlauch, Gurke und Sesam

9,50

U49. SPICY TUNA ^{4,11}

Pikanter Thunfischtartar mit Schnittlauch, Gurke und Sesam

10,90

U50. UNAGI ^{4,7,11}

Salzwasseraal, Gurke, Frischkäse und Sesam

10,90

U51. PHILADELPHIA ^{1A,4,7,11}

Gekochte Garnele, Avocado, Frischkäse und Sesam

10,90



TEMPURA ROLL 6 STK

*alle Rollen werden serviert mit Guacamole,
milder Chili Mayo und Unagi Soße*

T60. SAKE TEMPURA ^{1A,4,7}

Lachs, Avocado, Frischkäse und Tobiko 13,50

T61. TUNA TEMPURA ^{1A,4,7}

Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse
und Tobiko 14,50

T62. CRISPY EBI TEMPURA

^{1A,2,4,7}

Garnele, Surimi, Gurke, Frischkäse und
Tobiko 13,50

T63. VEGGIE TEMPURA ^{1A,7} ✓

Avocado, Gurke, Mango, Spargel 12,90

T64. CHICKEN TEMPURA ^{1A,4,7}

Hähnchen, Gurke und Frischkäse 13,50

T65. FREESTYLE TEMPURA

Nach Empfehlung des Sushi Meisters 13,90

SASHIMI 8 STK

S1. SAKE ⁴

Lachs auf Seetang Salat, Tobiko und Sakura
Kresse 17,90

S2. ABURI SAKE ⁴

Flambierter Lachs auf Seetang Salat, Tobiko
und Sakura Kresse 18,50

S3. MAGURO ⁴

Thunfisch auf Seetang Salat, Tobiko und
Sakura Kresse 18,90

S4. ABURI MAGURO ⁴

Flambierter Thunfisch auf Seetang Salat,
Tobiko und Sakura Kresse 19,50

S5. SAKE MAGURO ⁴

Lachs & Thunfisch auf Seetang Salat, Tobiko
und Sakura Kresse 18,50

S6. DO AN DELUXE ^{2,4,14}

Lachs, Thunfisch, eingelegte Garnelen und
Jakobsmuscheln auf Seetangsalat, Tobiko
und Sakura-Kresse 20,90

SPECIAL ROLLS 8 STK

H70. DANCING DRAGON ^{1A,2,4}

Black Tiger Garnele im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs 15,50

H71. FLYING PHOENIX ^{1A,2,4}

Black Tiger Garnele im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch 15,50

H72. HUNTER EEL ^{2,4,7}

Gekochte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Unagi Aal 15,50

H73. VEGGIE ^{1A} ✓

Tempura Spargel, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Avocado 15,50

H74. SURI ^{1A,4,7}

Pikanter Lachs Tartar mit Schnittlauch, Gurke, Mango, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs 15,90

H75. MAKO ^{1A,4}

Pikanter Thunfisch Tartar mit Schnittlauch, Gurke, Mango, Frischkäse, bedeckt mit Feuerthunfisch 16,50

H76. TOFU VEGGIE ^{1A} ✓

Gebratener Tofu, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Avocado und Seetangsalat 15,50

H77. SUZUKI SAKE ^{1A,4}

Tempura Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Lachstartar und Tobiko 15,90

H78. TORI SPEZIAL ^{1A,4,7}

Tempura Hähnchen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs 15,50

H79. BUMBLE EBI ^{1A,2,4}

Knusprige Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Großgarnelen 15,50

H80. FREESTYLE ^{1A,2,4,11}

Nach Kreation des Sushi Meisters 16,90

H81. FUTO MAKI ⁴

6 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke und Tobiko 13,90

DO AN SUSHI MENÜ

MENÜ 1. MAKI MIX ^{4,11}

8x Lachs Maki, 8x Tuna Maki, 8x Avocado Maki

15,50

MENÜ 2. SALMON LOVER ^{4,11}

8x Lachs Maki, 2x Lachs Nigiri, 3x Lachs Sashimi

18,50

MENÜ 3. TUNA LOVER ^{4,11}

8x Spicy Tuna Maki, 2x Tuna Nigiri, 3x Tuna Sashimi

19,50

MENÜ 4. CALIFORNIA SET ^{1A,4,11}

8x California Inside Out, 8x Avocado Maki, 2x Nigiri

18,90

MENÜ 5. CLASSIC MIX SET ^{1A,4,11}

4x Lachs Maki, 4x Tuna Maki, 8x Alaska Inside Out, 1 Lachs Nigiri, 1 Tuna Nigiri, 1 Garnelen Nigiri

24,50

MENÜ 6. SAKURA SET ^{1A,2,4,11}

6x Freestyle Tempura, 8x Ebi Tempura Maki, 2x Nigiri, 2x Thunfisch Tataki und Seetangsalat

29,90

MENÜ 7. LOVERS' SET (2 PERSONEN) ^{1A,2,4,11}

8x Freestyle Special Roll, 6x Freestyle Tempura, 8x Kani Maki, 4x Nigiri, Lachs Sashimi, Thunfisch Tataki, Tobiko-Kaviar und Seetangsalat

49,90

MENÜ 8. KOHAKU INVASION (3 PERSONEN) ^{1A,2,4,11}

8x Freestyle Inside Out Roll, 6x Freestyle Tempura, 8x Spicy Salmon, 8x Kani Maki, 8x Gurke Maki, 6x Nigiri, Lachs Sashimi, Thunfisch Tataki, Tobiko-Kaviar und Seetangsalat

67,90

MENÜ 9. FUJI PARTY TIME (5-6 PERSONEN) ^{1A,2,4,11}

Kreative Kreation unseres Sushi Meisters

132,90

MENÜ 11. VEGGIE MAKI MIX ✓

8x Maki Avocado, 8x Gurke Maki, 8x Maki Spargel

14,50

MENÜ 12. VIOLET QUEEN VEGGIE ^{1A} ✓

8x Tempura Avocado I.O., 8x Gurke Maki, 2x Nigiri Spargel

17,50

MENÜ 13. 2PM SET (2 PERSONEN) ^{1A} ✓

6x Veggie Tempura Roll, 8x I.O. Spezial Veggie, 16x Maki Veggie, 6x Nigiri und Seetangsalat

42,50

COCKTAILS

ASIAN GLOW

Havana Club 7, Basilikum, Zitrone,
Mandelsirup, Himbeere, Johannisbeersaft 9,90

SAIGON BASIL SMASH

Tanqueray Gin, Limette, Thai Basil, Gurke,
Bitterlikör 9,90

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso 9,90

MALIBU SUNRISE

Bacardi Rum, Malibu, Limette, Orange,
Maracuja 9,90

GIN TAI

Gin, Triple Sec Likör, Mandelsirup, Zitrone,
Ananas 9,90

SPIRITUOSEN & DIGESTIF (4CL)

ABSOLUT VODKA 7,90

RAMAZOTTI 7,90

TEQUILA 7,90

HANOI REISSCHNAPS 8,50

SHOYA PFLAUMENWEIN 8,50

MEKONG WHISKY 8,50

LONG DRINKS

MOJITO

Havana Club, Minze, Limette, Rohrzucker,
Soda 8,90

GIN TONIC

Tanqueray Gin, Ingwer, Tonic 8,90

MOSCOW MULE

Vodka, Limette, Ginger Beer 8,90

HAVANA COLA ^{A,F}

Havana Club, Cola, Limette 8,90

BIERE

0,3 L 0,5 L

KNEITINGER

HELLES VOM FASS

^{1A, 1B} 3,90 4,90

KNEITINGER

ALKOHOLFREI FL.

^{1A, 1B} – 4,90

SCHNEIDER WEISSE

ORIGINAL FL. ^{1A}

– 4,90

SCHNEIDER WEISSE

ALKOHOLFREI FL. ^{1A}

– 4,90

RADLER ^{1A, 1B}

– 4,90

SAIGON BIER FL. ^{1B}

4,90 –

WASSER & SOFTIES

	0,25 L	0,75 L
FLASCHE MINERALWASSER STILL / SPRITZIG	3,50	7,20
		1,00 L
KARAFFE TAFELWASSER STILL / SPRITZIG		
Zitrone & Minze		7,00
	0,3 L	0,4 L
COCA COLA ^{A,F} / COLA ZERO ^{A,D,E,F} / SPEZI ^{D,E,F} / SPRITE ^{A,C} / FANTA ^{A,C} / GINGER ALE / TONIC WATER ^G	3,90	4,50

NEKTAR & SODA

	0,3 L	0,4 L
APFEL, ANANAS, LYCHEE, MANGO, MARACUJA, JOHANISSBEERE, ORANGE, CRANBERRY	4,20	5,20

HEISSGETRÄNKE

JASMINTEE	4,50
FRISCHER INGWER ZITRONEN TEE & HONIG	4,50
FRISCHER PFEFFERMINZ TEE & HONIG	4,50
ESPRESSO ^F	2,90
KAFFEE ^F	3,50
CAPPUCCINO ^{7,F}	3,90
VIETNAMESISCHER KAFFEE ^F	4,90

DESSERT

300. BANANA TEMPURA ^{1A,7,1}	
frittierte Bananen in Tempuramantel, Vanilleeis, Sesam, Kokosflocken	6,90
302. MOCHI MIX ^{7,11}	
Reis Konfekt aus japanischem Mochi mit einer Eiscremefüllung	7,50
303. COCONUT PANNA COTTA ⁵	
hausgemachte Kokosnussmilch Pana Cotta, getoppt mit Mango und Erdnüssen	5,90

OFFENE WEISSWEINE

	0,1 L	0,2 L
--	-------	-------

LUGANA "LIMNE"

Tenuta Roveglia, Italien

Aromen von grünem Apfel,
Birne und feiner Mineralität,
angenehm frisch

4,90 8,90

GRAUER BURGUNDER

Weingut Bercher,
Deutschland

Aromen von Zitrusfrüchten,
reifem Apfel und feinen
Wiesenkräutern

4,90 8,90

RIESLING (FEINHERB)

Weingut Weber
Margarethenhof,
Deutschland

Fruchtig mit harmonischer
Balance aus Süße und Säure.

4,90 8,90

OFFENE ROTWEINE

	0,1 L	0,2 L
--	-------	-------

PRIMITIVO PUGLIA

Terre di Campo Sasso, Italien

Vollmundig und samtig mit
Aromen von reifen
Brombeeren, schwarzen
Kirschen, mediterranen
Kräutern und einer feinen
Tabaknote.

4,90 8,90

LES HAUTS DE NAUDON BORDEAUX

Bordeaux, Frankreich

Elegant und harmonisch mit
reifen dunklen Beeren, feinen
Gewürznoten und einem
geschmeidigen, langen
Abgang.

4,90 8,90

OFFENE ROSÉWEINE

	0,1 L	0,2 L
--	-------	-------

BARDOLINO CHIARRETTO VENETO

Azienda Agricola Gorgo,
Italien

Zart, rosafarben, Florale Noten
von Jasmin und Flieder,
begleitet von Erdbeere,
Schattenmorelle und
Zwetschge.

4,90 8,90

FLASCHENWEINE WEISS (0,75 L)

CA DEI FRATI LUGANA

Weingut Gardasee, Italien Noten von
Blumen, Kräutern, Aprikosen & Mandeln

42,00

SMARAGD GRÜNER VELTLINER

Domaine Wachau, Österreich Gewürze und
Aprikosen, kraftvoller Körper

38,00

GRAUSCHIEFER RIESLING

Weingut Andreas Schmittges Erden Mosel
Zitrusfrüchte, Apfel, Aprikose, Pfirsich,
Mineralität

38,00

FLASCHENWEINE ROT (0,75 L)

SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURI

Apulien, Italien Trockenpflaume und
Kirschkonfitüre, Gewürzen und Tabak,
sanftem Tannin

38,00

CHIANTI CLASSICO

Castello Fonterutoli, Italien Dunkle Beeren,
etwas Leder und Lakritz

36,00

ALLERGENE

1A: WEIZEN

1B: GERSTEN

**2: KREBSTIERE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**3: EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**4: FISCH UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

**5: ERDNÜSSE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**6: SOJABOHNEN UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**7: MILCH VON SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE**

**8: SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**9: SELLERIE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**10: SENF UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

**11: SESAM SAMEN UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**12: SCHWEFELDIOXID UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**13: LUPINEN UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE**

**14: WEICHTIERE WIE SCHNECKEN,
MUSCHELN, TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**

ZUSATZSTOFFE

A: MIT FARBSTOFF

B: MIT KONSERVIERUNGSSTOFFE

C: MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

D: MIT SÜSSUNGSMITTEL

E: ENTHÄLT PHENYLALANINE

F: KOFFEINHALTIG

G: CHININHALTIG