

TōGao



FINE SUSHI & ASIAN CUISINE

<http://www.togao.de>

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 17:00
(außer Sonntag und Feiertage)

SUSHI

- | | |
|--|---|
| <p>T1. 8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki 13,50€</p> | <p>T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki ^B
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki ^F 14,50€</p> |
| <p>T3. Kross gebratene Tempura Rolls ⁱ mit Butterfisch oder Lachs,
Avocado, Philadelphia, serviert mit Salsa Roja und Sesam Dressing ^{B,F} 14,50€</p> | |
| <p>T4. 8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri ^{1,2,4,B,C} 14,50€</p> | <p>T5. 8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri ^B 15,50€</p> |

WARME GERICHTE

- | | | | | | | | |
|--|---|---------------|------|---------------|------|---------------|--|
| <p>T6. Frühlingsrollen
knusprige Reispapierrollen
nach Oma's Rezept mit
Huhnfüllung ^A 7,00€</p> | <p>T9. würzige gebratene Streifen von
Hühnerbrustfilet mit Zitronengras,
knackigem Salat und Limetten Dip ^O,
Erdnuss ^H, Koriander, serviert
mit Duftreis 13,90€</p> | | | | | | |
| <p>T7. Hanoi Pho ^{O,P}
traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit
aromatischer Hühnerbrühe,
Frühlingszwiebeln, Koriander,
Sojasprossen, wahlweise mit:</p> <table border="0" style="margin-left: 150px;"><tr><td>Tofu</td><td>13,50€</td></tr><tr><td>Huhn</td><td>14,50€</td></tr><tr><td>Rind</td><td>15,50€</td></tr></table> | Tofu | 13,50€ | Huhn | 14,50€ | Rind | 15,50€ | <p>T10. Mango - Curry Hühnerbrustfilet
mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis 13,90€</p> |
| Tofu | 13,50€ | | | | | | |
| Huhn | 14,50€ | | | | | | |
| Rind | 15,50€ | | | | | | |
| <p>T8. Tofu
mit frischem Saisongemüse, Ingwer,
Knoblauch, Soja Sauce, serviert
mit Duftreis ^{M,O} 12,50€</p> | <p>T11. Ente kross ⁱ
gebraten in Erdnuss Sauce ^{D,H}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis 15,90€</p> | | | | | | |
| | <p>T12. Ente kross ⁱ
gebraten in Soja Sauce ^{M,O}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis 15,90€</p> | | | | | | |

KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

1. MISO SUPPE - Miso Soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, dazu:
a traditional japanese soup with soybean paste, seaweed, spring onions and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	6,90€
b. mit Lachs ^B	with salmon	7,90€

2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ^O

Kräftige Kokos-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, asiatischen Gewürzen, dazu:
strong coconut broth with fresh mushrooms, tomatoes, asian herbs and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	6,90€
b. mit Huhn	with chicken	7,90€
c. mit Garnelen ^C	with prawns	8,20€

3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup ^{O,P}

Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft, dazu:
Spicy lemon grass, fresh vegetables, Tom Yam paste, lemon leaves, lime juice and:

a. mit Huhn ^M	with chicken	7,90€
b. mit Garnelen ^C	with sprawns	8,20€

FINGER FOOD

4. SOMMERROLLEN - Sommer Rolls ^{M,F}

Frischer Salat, grüne Gurke, Sesam und Reismnudeln, eingewickelt im Reispapier, serviert mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dip ^O, dazu:

Fresh salad, cucumber, sesame and rice noodles, wrapped in rice paper, served with a light Lime-Herb-Dip, and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	7,50€
b. mit Huhn	with chicken	7,50€
c. mit Garnelen ^C	with prawns	8,20€

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^A

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Limettem-Kräuter-Dip ^O und Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Lime-Herb-Dip ^O Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

a. mit Huhn	with chicken	7,90€
b. mit Garnelen	with prawns	7,90€
c. vegetarisch	vegie	6,50€

6. EDAMAME ^M 8,50€

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

Green baby soybeans, cooked and served with see salt

7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS ^M 8,50€

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße ^{D,H} und frischem Salat

2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

8. EBI TEMPURA ^{C,I} 8,50€

3 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura Teigmantel auf Salat, dazu Wasacado-Dip

3 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip

9. INDOCHINA DUMPLINGS ^F

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit einer dunklen Sojasauce ^F, gefüllt mit Gemüse, dazu:

Steamed asian dumplings, served with a dark soy sauce, filled with vegetables and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	6,90€
b. mit Garnelen ^C	with prawns	7,90€

90. GYOZA ^F

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

japanese dumplings for every taste and:

a. vegetarisch	veggie	6,90€
b. mit Huhn	with chicken	7,90€

10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle ^{M,F}, Ebi Tempura ^{C,I} und Indochina Dumplings ^{M,F}

A mix of our appetizers: Summer Rolls, Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochina Dumplings

für 2 Personen	for 2 people	17,90€
je weitere Person	with every further person (each)	+8,50€

100. LÁ LÓT ^A 8,50€

Gegrillte Betelblattrollen mit Rinderfüllung
grilled wild betel leaves rolls, filled with beef

SALATE / SALADS

11. GRÜNER PAPAYA (scharf) - 10,50€

Green Papaya^{O,H} (spicy)

Knackige grüne Papayastreifen, Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing

Crunchy fresh green papaya, carrot stripes, tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing

12. MANGO MIX^O 11,50€

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und gegrilltes Hühnerfleisch

Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces

13. SOMMER SALAT -

Summer Salad^{O,H,M}

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, Sojasprossen und Limetten-Ingwer-Dressing, dazu:

Glass noodles, herb salad, peanuts, bean sprouts and lime ginger dressing, with:

a. mit Tofu^M with tofu 10,90€

b. mit Huhn with chicken 11,90€

15. TATAR AVOCADO^{F,L,M}

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

Minced avocado, spring onions, served with spicy wasabi & soy sauce and:

a. mit rohem Lachs^B with raw salmon 10,50€

b. mit rohem Thunfisch^B with raw tuna 11,50€

16. SEETANGSALAT - 9,90€

Seaweed Salad^{B,F,M}

Seetang Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing

Seaweed, flamed salmon, fresh ginger, chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing

20. HANOI PHỞ^{O,P}

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche!
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Soja-sprossen^F, vietnamesischer fluffig-frittierte Brotstange^I, dazu:

A classic noodles soup from vietnamese cuisine!

Rice band noodles soup with strong aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts, vietnamese fluffy fried bread stick

a. mit Tofu ^M	with tofu	16,90€
b. mit Huhn	with chicken	18,50€
c. mit Rind	with beef	19,50€

21. BANGKOK SPICES^{O,P}

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Galgantwurzel, Tamarinde, dazu:

Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with lemon grass, aromatic ginger, tamarind and:

a. mit Lachs ^M	19,50€
with salmon	
b. mit ver. Meeresfrüchten ^{B,C,N}	20,50€
with seafood	

22. SAIGON CURRY^O (leicht scharf)

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, frischen Kräutern, Duftreis, dazu:

slightly spicy creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, fresh herbs, rice and:

a. mit Tofu ^M	16,50€
with tofu	
b. mit Huhn	19,50€
with chicken	
c. mit knuspriger Ente ^I	20,50€
with crispy duck	
d. mit gegrillter Ente	21,90€
with grilled duck	
e. mit großen Garnelen ^C	21,90€
with big prawns	

23. MEKONG LEMON GRASS^{O,M}

Reisfadennudeln mit Zitronengras, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

Rice noodles with lemon grass, crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and:

a. mit Huhn	with chicken	19,50€
b. mit Rind	with beef	20,50€
c. mit Ente	with duck	21,90€
d. MIX Teller		21,90€

knusprige Reispapierrollen mit Hühnerfüllung, gegrillte Lá Lốt - Betelblattrollen mit Rinderfüllung, Tofu^M

crispy rice paper rolls filled with chicken, grilled wild betel leaves rolls filled with beef, Tofu^M

24. PNOM PENH PEANUTS ^{D,F,H}

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit frischem Salat, Lemon-Dip und Duftreis, dazu:

Crunchy Wok vegetables in creamy Peanut Sauce with fresh salads, Lime Dip, served with rice and:

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| a. mit Tofu ^M | 16,50€ |
| with tofu | |
| b. mit Huhn | 19,50€ |
| with chicken | |
| c. mit knuspriger Ente ⁱ | 21,50€ |
| with crispy duck | |
| d. mit gegrillter Ente | 21,90€ |
| with grilled duck | |

25. VIENTIANE STYLE ^{F,M,O,4}

Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice and:

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| a. mit Tofu ^M | 16,50€ |
| with tofu | |
| b. mit Medium-Rind | 19,50€ |
| with medium beef | |
| c. mit knuspriger Ente ⁱ | 21,50€ |
| with crispy duck | |
| d. mit gegrillter Ente | 21,90€ |
| with grilled duck | |

26. PHUKET FISH ^{B,F,M,O,4}

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saisongemüse, Pak Choi, grünem Spargel in dunkler Sojasauce und Reis, dazu:

Fish by choice with fresh vegetables, pak choy green asparagus, dark Soy Sauce, served with rice and:

- | | |
|--|--------|
| a. mit gegrilltem Lachs ^B | 21,90€ |
| with grilled salmon | |
| b. mit gegrilltem Thunfisch ^B | 23,90€ |
| with grilled tuna | |
| c. mit gegrilltem Butterfisch ^B | 20,90€ |
| with grilled butter fish | |

27. FLYING SINGAPORE ^{D,H,F}

„Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

„Flying Noodles“ with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:

- | | |
|---|--------|
| a. mit gegrilltem Hähnchenbrustsfilet | 19,50€ |
| with grilled chicken breast filet | |
| b. mit knusprigen Garnelen ^{C,i} | 20,90€ |
| with crispy prawns | |
| c. mit knuspriger Ente ⁱ | 21,90€ |
| with crispy duck | |
| d. mit Tofu | 18,50€ |
| with Tofu | |

28. GEBRATENE NUDELN ^{A,P} - Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh Salad-Mayo and:

- | | |
|---|--------|
| a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M
<i>with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass</i> | 19,90€ |
| b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras
<i>with aromatic fried beef with lemon grass</i> | 20,90€ |
| c. Knusprige Ente ⁱ
<i>with crispy duck</i> | 21,90€ |
| d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras
<i>with fried duck and lemon grass</i> | 21,90€ |

29. GEBRATENER REIS ^{A,P} - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh Salad and Mayo and:

- | | |
|---|--------|
| a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M
<i>with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass</i> | 19,90€ |
| b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras
<i>with aromatic fried beef with lemon grass</i> | 20,90€ |
| c. Knusprige Ente ⁱ
<i>with crispy duck</i> | 21,90€ |
| d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras
<i>with fried duck and lemon grass</i> | 21,90€ |

KINDERMENÜ / KID'S MEAL

30. PFANNENNUDELN ^{A,P} - Wok Noodle

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch *vegie* **9,90€**

b. mit Huhn *with chicken* **10,90€**

40. PFANNENREIS ^{A,P} - Wok Rice

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch *vegie* **9,90€**

b. mit Huhn *with chicken* **10,90€**

31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM ^{A,D} **7,90€**

Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben

Home-made mango ice cream with mango slices

32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAM ^{A,D} **7,90€**

3 Matcha-Eiskugeln

3 Green tea ice cream balls with different fruits

33. SESAMBÄLLCHEN ^F - Sesame Balls **7,50€**

4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt

mit Bohnenpaste & Honig

4 home-made sesame balls filled with bean paste & honig

34. GEBACKENE BANANE ^F - Fried Banana **7,50€**

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

home-made fried banana with honig

35. MOCHI EIS ^F **7,90€**

Verschiedene Geschmacksrichtungen: **Mango - Black Sesam - Matcha**
mit Karamell-Sauce & Sesam

*with these flavors: **Mango - Black Sesam - Matcha***

with caramel sauce and sesame

DONBURI*(Sushi-Schale / Sushi Bowl)***GLÜCKSSCHALE - Lucky Bowl**

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat ^M, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:

- | | |
|---|---------------|
| D1. knusriger Tofu ^{M,F}
<i>fried tofu</i> | 17,50€ |
| D2. Teriyaki Huhn ^F
<i>Teriyaki chicken</i> | 18,50€ |
| D3. frischer Lachs ^{B,F}
<i>fresh salmon</i> | 19,50€ |
| D4. frisches Thunfischfilet ^{B,F}
<i>fresh tuna filet</i> | 20,50€ |
| D5. Teriyaki Aal ^{1,2,4,F}
<i>Teriyaki eel</i> | 20,50€ |
| D6. frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,
gekochte Garnelen, knusprige Garnelen
im Tempuramantel ^{1,2,4,B,C,F,I,M,N}
<i>fresh salmon, tuna, scallops, cocked prawns,
fried prawns covered in tempura coat</i> | 23,50€ |

TEMPURA ROLLS ^{i,F}

Alle Crunchy Rollen werden mit
Sakurakresse, Guacamola, Wakame
Salat ^M, Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

*All Crunchy Rolls are served with
Sakura daikon, Guacamola, Wakame
salad ^M, Unagi-Mayo-Sauce*

C35. CRUNCHY VEGI ^{A,i,F} 17,50€

Avocado, Gurke, Spargel
Avocado, cucumber, asparagus

C36. TUNACADO ^{A,B,i,F} 19,50€

Thunfisch, Avocado, Philadelphia
*Tuna, avocado, philadelphia
cream cheese*

C37. ABURI SALMON ^{A,B,i,F} 19,50€

Lachs, Avocado, Philadelphia
& Shiso Blatt
*Salmon, avocado, philadelphia
& Shiso leaves*

C38. HOTATEGI 20,90€

TEMPURA ^{A,N,i,F}
Jakobsmuscheln, Avocado,
Philadelphia
Scallops, avocado, philadelphia

C39. BUTTERFISCH 18,50€

TEMPURA ^{A,N,i,F}
Butterfisch, Avocado,
Philadelphia
*Butter fish, avocado,
philadelphia*

C40. CHICKEN 19,50€ **TEMPURA** ^{A,N,i,F}

Hähnchen, Avocado,
Gurke, Philadelphia
*Chicken, avocado, cucumber,
philadelphia*

SASHIMI ^D

D55. SASHIMI TUNA ^B 23,50€

8 Scheiben Thunfisch auf
Seetang Salat
8 tuna slices on seaweed salad

D56. ABURI TUNA ^{A,B} 24,50€

8 Scheiben Thunfisch flambiert
auf Seetang Salat
8 tuna slices flamed on seaweed salad

D57. SASHIMI SALMON ^B 21,50€

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat
8 salmon slices on seaweed salad

D58. ABURI SALMON ^{A,B} 22,50€

8 Scheiben Lachs flambiert
auf Seetang Salat
8 salmon slices flamed on seaweed salad

NIGIRI

2 Stk./pcs.

A1. ABURO MAGURO^B 8,70€

Thunfisch flambiert
flamed tuna

A2. ABURO SAKE^B 8,40€

Lachs flambiert
flamed salmon

A3. ABURO GAI^B 9,00€

Jakobsmuscheln flambiert
flamed scallops

A4. KANI^{1,2,4} 7,40€

Surimi
surimi

A5. SAKE^B 8,00€

Lachs
salmon

A6. ANAGO^{1,2,4} 8,70€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

A7. MAGURO^B 8,40€

Thunfisch
tuna

A8. HOTATEGAI^N 8,70€

Jakobsmuscheln
scallops

A9. EBI^C 8,00€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

MAKI

8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO 7,00€

Avocado

M22. SAKE^B 7,80€

Lachs
salmon

M23. EBI^C 7,80€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

M24. TEKKA^B 7,80€

Thunfisch
tuna

M25. ANAGO^{1,2,4} 8,80€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

M26. FRIED EBIⁱ 8,80€

gebackene Garnelen
fried king prawns

M27. KAPPA 6,80€

Gurke
cucumber

M28. SALMON SKIN^B 7,80€

Lachshaut gebacken
grilled salmon skin

M29. MANGO 7,00€

Mango

INSIDE OUT ROLLS

8 Stk./pcs.

B31. ALASKA^{B,F} 13,50€

Lachs, Avocado, Sesam
salmon, avocado, sesame

B32. CALIFORNIA^{B,C,Fi,2,4} 13,00€

Surimi, Avocado, Sesam
surimi, avocado, sesame

B33. MAGURO^{B,F} 13,90€

Thunfisch, Avocado, Sesam
tuna, avocado, sesame

B34. ANAGO^{1,2,4,F} 14,50€

Salzwasseraal, Gurke, Sesam
sea eel, cucumber, sesame

B35. HOTATEGAI^{N,F} 15,50€

Jakomuscheln, Avocado im
Tempuramantel, Sesam
scallops, avocado in Tempura coat, sesame

B36. SALMON SKIN^F 13,50€

Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam
grilled salmon skin, cucumber, sesame

B37. EBI TEMPURA^{Fi} 13,50€

Gebackene Garnelen, Avocado,
Sesam
fried prawns, avocado, sesame

B38. VEGGIE^{Fi} 12,90€

Avocado im Tempuramantel,
Gurke, Mango und Sesam
ummantelt
avocado covered in Tempura coat, cucumber, mango and sesame

SPEZIAL ROLLS

D47. CRISPY TIGER ^{B,i,F} 19,90€

Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt im Feuerlachs

prawns wrapped in tempura coat, mango, avocado, philadelphia with flamed salmon on top

D48. SIZZLING TEMPTATION ^{B,i,F} 19,90€

Avocado im Tempuramatel, Mango, Gurke, Philadelphia, Lachsmantel

avocado wrapped in tempura coat, cucumber, philadelphia, mango with salmon on top

D49. MAMA EBI ^{B,C,F} 19,90€

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt, Sesam

grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns, sesam

D50. SAKE FANCY ^{B,F} 19,90€

Philadelphia, Mango, Lachshaut, Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam

philadelphia, mango, salmon skin, wrapped in salmon, sesame

D51. BALZING TUNA ^{B,D,G,F,I,2,4} 20,50€

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam

surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame

D52. FUTO NIJI ^{B,F} 20,50€

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Fischrogen

5 pcs. filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko

D53. FREESTYLE ^{1,2,4,B,C,F,I,M,N} 20,50€

SUSHI MENÜ

M1. MAKI MIX ^{B,F,M}

20,50€

8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki

M2. SAKE TSUNAMI ^{B,F,M}

23,90€

8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri

M3. CRISPY ROCKET ^{B,i,F,M}

26,90€

8 Stk. Sake Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri

M4. BLAZING LOVE ^{B,i,F,M}

26,90€

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri

M5. KAMASUTRA ^{B,i,F,M}

63,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

4 Stk. Nigiri
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Sake Maki
Algensalat / Seaweed salad

M6. ROBU INVASION ^{B,i,F,M} 77,00€

für 3 Pers. / for 3 persons

6 Stk. Nigiri
8 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Alaska Roll
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Tuna Maki
Algensalat / Seaweed salad

M7. LOVER PLATTE ^{B,i,F,M} 68,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Butterfisch Tempura
8 Stk. California Roll
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki
Algensalat / Seaweed salad

M8. VEGIE PLATTE ^{i,F,M} 49,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / vegie)
2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
Algensalat / Seaweed salad

LEMONADE

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L

210. GINGER 7,90€

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda
fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda

211. LEMON GRASS 7,90€

Frisches Zitronengras, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda
*fresh lemon grass, lime slices,
passion fruit juice, soda*

212. BASIL 7,90€

Thai Basilikum, Limettenscheiben,
Cranberry Saft, Soda
thai basil, lime slices, cranberry juice, soda

213. MINT 7,90€

Minze, Limettenscheiben,
Maracuja Cranberry Saft, Soda
*mint, lime slices, passion fruit cranberry
juice, soda*

214. JASMINE-LIME 7,90€

Frische Limetten, Jasmin Tee, Rohrzucker,
Eiswürfel
fresh lime, jasmine tea, cane sugar, ice cubes

FRUCHTSÄFTE

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber /
Maracuja / Cranberry / Mangonektar

*Orange Juice / Apple Juice / Pineapple Juice /
Rhabarber Juice / Passion Fruit Juice / Cranberry
Juice / Mangonektar*

0,2L / 4,90€ 0,4L / 5,90€

FRUCHTSAFTSCHORLEN

0,2L / 4,70€

0,4L / 5,50€

LASSIS & SHAKES

hausgemacht 0,3L
home-made

200. MANGO LASSI 7,50€

Frische Mango, Mango-Fruchtmark,
Natur-Joghurt, Milch
fresh mango, mango pulp, natural yoghurt, milk

201. KOKOS-LIMETTE 7,50€

Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch
lime, natural yoghurt, coconut milk

202. APFEL-MINZE 7,50€

Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische Minze
apple juice, apple fruit pieces, fresh mint

203. ANANAS-MINZE 7,50€

Ananassaft, Ananas Frucht, Minze
pineapple juice, pineapple fruit pieces, mint

SOFTDRINKS ^{1,7,8,10,11}

Cola ^{1,10} / Cola Cola Light / Fanta ² / Sprite ³ /
Spezi / Wasser (still / sprudel - sparkling)

0,2L / 3,90€

0,4L / 4,90€

Schweppes Tonic Water ² / Ginger Ale /
Schweppes Bitter Lemon

0,2L / 4,40€

0,4L / 5,40€

Mineral Wasser
Classic (sprudel - sparkling) / Naturell (still)

0,7L / 8,90€

TEE *pro Tasse / served per cup*

Frischer Ingwer Tee 5,90€

mit Ingwerstücke, Honig
fresh ginger tea with ginger slices & honig

Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee 5,90€

mit Honig
fresh peppermint & ingwer tea, honig

Frischer Zitronengras & Limetten Tee 5,90€

mit Honig
fresh lemon grass & lime tea, lime slices, honig

Rosen Tee 5,90€

mit Rosenknospen
rose tea with rose buds

Kamillen Tee 5,90€

mit Kamillenblüten
camomile tea with camomile blossoms

Jasmin- /Grüner- / Schwarzer Tee 4,50€

jasmin tea, green tea, black tea

MATCHA

der gesunde Wachmacher aus Japan -
Wir servieren Bio Matcha Tee
*a healthy awake keeper from Japan -
we serve only Bio Matcha Tea*

Matcha Latte ^{1,G} 5,90€

KAFFEE

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*

Black Kaffee - Black Coffee ¹ 4,50€

Milchkaffee - Milk Coffee ^G 4,90€

Espresso ¹ 4,50€

Cappuchino ^{1,G} 4,90€

Latte Macchiato ^{1,G} 4,90€

Vietnamesischer Kaffee ^{1,G} 4,90€

„Cà Phê“ - Vietnamese Coffee

Spezialität aus Vietnam - frischer
gebrühter Kaffee in einem kleinen Filter
MIT oder OHNE Kondensmilch

*A special from Viet Nam - fresh brewed
coffee in a small filter WITH or WITHOUT
condensed milk*

Vietnamesischer Eiskaffee ^{1,G} 5,50€ *Vietnamese Ice Coffee*

KOPFÜBER BIER / UPSIDE DOWN BEER

Asien Bier mit Sprite, 0,5L / 7,90€

Ananas, Cranberry Saft

*asien beer with sprite, pineapple,
cranberry juice*

BIER vom Fass/ draft BEER

Krombacher Pilsener

0,3L / 4,90€

0,5L / 6,50€

Alster / Radler

*Bier mit Sprite oder Fanta
beer with sprite or fanta*

0,3L / 4,90€

0,5L / 6,50€

FLASCHENBIER / BOTTLES BEER

Krombacher Hefe Weizen Bier

(dunkel / hell / alkoholfrei)

(dark / pale / non-alcohol) 0,5L / 6,50€

alkoholfreies

Krombacher

alkoholfrei - non-alcohol

0,33L / 5,50€

Singha Bier (Thai)

0,33L / 5,90€

Saigon Bier (Vietnam) 0,33L / 5,90€

Tiger Bier (Singapore) 0,33L / 5,90€

Kirin (Japan)

0,33L / 5,90€

SPIRITUOSEN / LIQUOR 2cl

Wodka (37,5%)

4,10€

Malteser ¹ (40%)

4,10€

Johnny Walker Black Label ¹ (40%) 5,70€

Hennessy VS (40%)

5,70€

Jack Daniels (40%)

4,10€

Havana Club ¹ (40%)

4,10€

Sambuca ⁵ (40%)

4,10€

Baileys Irish Cream ^{1,9} 4cl (17%)

5,20€

Bacardi (37,5%)

4,10€

Ramazotti ⁵ (30%)

4,10€

Jägermeister (35%)

4,10€

Fernet Branca (35%)

4,10€

Mekong (Thai Whiskey) (35%)

4,70€

Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps) (30%) 4,70€

Martini 4cl

5,20€

LONG DRINKS

220. GIN TONIC 8,90€

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. WHISKY COLA ^{1,10} 8,90€

Daniels Whisky & Cola

223. WODKA LEMON 8,90€

Wodka & Schweppes Bitter Lemon

224. CAMPARI ORANGE 8,90€

Campari & Orangensaft

225. APEROL SPRITZ ¹ 9,90€

Aperol, Soda, frische Maracuja /
Himbeer, Procecco

*Aperol, Soda, fresh passion fruit /
raspberry, Procecco*

226. CHOYA PLUM ON ICE 7,90€

Choya Plum Pflaumenwein auf Eiswürfeln

Choya Plum wine on ice cubes

227. SAKE (kalt oder warm) 7,50€

(cold or warm)

Japanischer Reiswein

japanese rice wine

COCKTAILS

230. MOJITO 10,50€

Barcardi Rum, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker & Sodawasser

*Barcardi Rum, lime juice, mint, raw sugar,
soda water*

231. HANOI MOJITO 11,50€

Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps,
Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser

*vietnamese rice spirit, lime juice, mint, raw sugar,
soda water*

232. SINGAPORE SLING 11,50€

Gin, Sherry Brandy, Grenadine,
Limettensaft, Fernet Branca

*Gin, Sherry Brandy, grenadine,
lime juice, Fernet Branca*

233. LONG ISLAND ICE TEA ^{1,10} 11,50€

Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

234. HA NOI MULE 11,50€

Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup

Wodka, ginger, lime, ginger sirup

WEISSWEIN

CHARDONNAY-WEISSBURGUNDER

QW Kesselring

Wie von Lukas Kesselring gewohnt verwöhnt diese Cuvé aus Klassikern mit großzügigem Duft. Frische Zitrusnoten, gelber Pfirsich, blumige Aromen und etwas Heu. Der zurückhaltende Holzeinsatz trägt Anklänge von Vanille und Brioche bei. Lebendige Säure, harmonischer, milder Abgang

GRAUBURGUNDER „Gutswein“

QW Knobloch

Ein ausdrucksvoller, stoffiger Grauburgunder, Haselnussnoten, mit angenehmer Säure, würzig, aber nicht schwer.

WEINSCHORLE Weisswein mit Spüdelwasser / Sprite

PROSECCO

TRAMICI Prosecco DOC

Erfrischend, dezent, feinaromatisch. Nicht grübeln. Genießen!
Mit sonniger Ausstattung

ROTWEIN

„TRE PIUME“

Rosso Veronese IGT Fasoli

Angenehm weich, aromatisch, sanft wie eine Feder, ein Italiener wie aus dem Bilderbuch!

„FINCA ENGUERA“

Crianza Valencia DO Enguera

Unglaublich viel Qualität zu einem sensationellen Preis!
Dezente Würze, viel Frucht, elegante Reife im Holz, voller Charakter und Lebensfreude

ROSÉ

„GENS ET PIERRES“

Sud-Sud Rosé IGP

Im Duft bildet Himbeerfrucht das aromatische Zentrum, begleitet von blumigen und angenehm sahnigen Anklängen. Im Mund rote Johannisbeere, lebendig und erfrischend aber ohne Strenge - am Ende doch eher Charmeur als Gouvernante. Es dürfte nicht ganz einfach werden eine Rosé „Landwein“ zu finden, der eine vergleichbare Eleganz und Klarheit in dieser Preisklasse bietet.

0,2 l 0,75 l

8,90€ 26,50€

9,50€ 28,50€

0,25 l 8,50€

0,2 l 0,75 l

8,90€ 26,50€

0,2 l 0,75 l

8,50€ 26,50€

9,50€ 28,50€

8,90€ 26,50€

*Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine
mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten*

*Experience the authentic asian cuisine
with a variety of home-made specials*

1= mit Farbstoffen / with colorants, 2= mit Konservierungsstoffen / with preservatives,
3= mit Antioxidationsmittel / with antioxidant, 4= mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers,
5= geschwefelt / sulphuretted, 6= geschwärzt / blackened, 7= mit Phosphat / with phosphate,
8= mit Milcheiweiß / with milk protein, 9= koffeinhaltig / with caffeine, 10= chininhaltig / with quinine,
11= mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 12= enthält eine Phenylalaninquelle / contains a phenylalanni source,
13= gewachst / waxed, 14= mit Nitritpökelsalz / with Nitrite curing salt, 15= mit Taurin / with taurine,
16= Tartrazin / with tartrazine

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A. Eier / eggs | I. Gluten / gluten |
| B. Fisch / fish | J. Lupine / lupine |
| C. Schalentiere / shellfish | K. Schalenfrüchte / nuts |
| D. Milch / milk | L. Senf / mustard |
| E. Sellerie / celery | M. Soja / soy |
| F. Sesam / sesame | N. Weichtiere / molluscs |
| G. Sulfite / sulfite | O. Fischsoße / fish sauce |
| H. Erdnüsse / peanuts | P. Hühnerbrühe / chicken broth |