HANOI'S CORNER

Asia Fusion & Sushi

LEIBNIZSTRASSE 56 | 10629 BERLIN

030 8862 8865

HANOISCORNERBERLIN.DE

MONTAG - SAMSTAG: 11.30 - 23.00 UHR

Sonntag ist Ruhetag

HANOI'S CORNER SPEISEKARTE

Vorwort

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Hanoi's Corner! Genießen Sie bei uns die leichte, bekömmliche & gesunde Küche Vietnams sowie unsere Sushi-Specials. Unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten, mit vielen Kräutern, fettarm & ohne Geschmacksverstärker zubereitet. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Welcome to Hanoi's Corner! Enjoy the light, wholesome and healthy cuisine of Vietnam plus our Sushi Specials. All dishes are prepared with fresh ingredients, herbs and without the addition of flavour enhancers. Enjoy your meal and have a pleasant stay in our restaurant!

Ihr Hanoi's Corner Team | Your Hanoi's Corner Team

TREND FOOD

01. GỎI CUỐN E,K

Vietnam. Sommerrollen in Reispapier eingerollt mit Reisnudeln, knackigem Saison-Salat, frischen Kräutern & Erdnüssen, dazu hausgemachte Hoisin-Sauce. Wählbar mit:
Vietnamese summer rolls wrapped in rice paper with rice noodles, fresh lettuce, fresh herbs and peanut, plus homemade hoisin sauce. Selectable with:

a) Tofu / Tofu 4,50
b) Hühnchen / Chicken 4,50
c) Black Tiger Garnelen / Black tiger prawn B 4,90

02. CRISPY GYOZA A,F 4,50

3 vegetarische Gemüse-Teigtaschen nach jap. Art auf frischem Salat & Süß-Chili-Sauce.
3 Japanese style vegetable dumplings with fresh salad and sweet and chili sauce.

03. CHẢ GIÒ CHAY A 3,50

6 veg. Mini-Frühlingsrollen in Teigblättern mit Gemüse & dazu Süß-Chili-Sauce.
6 vegetarian spring rolls with sweet and chili sauce.

04. WANTAN CHIEN A,K 4,50

5 frisch gebackene Wan-Tan-Teig-taschen mit Hähnchenfleisch & Gemüse, dazu Süß-Chili-Sauce.
5 freshly baked Wan Tan dumplings with chicken and vegetables served with sweet and chili sauce.

05. BÒ LÁ LỐT A 4,50

Gegrilltes Rindfleisch in wilden Betelblättern gerollt mit würzigem Zitronengras, frischem Salat & Spezialdressing.
Marinated beef wrapped in betel leaf with lemongrass, salad, and special dressing.

06. NEM HANOI A,C,K 4,50

3 gebackene Frühlingsrollen in Reispapier eingerollt, mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln, Morcheln & einer Spezial-Chili-Limetten-Dressing.
3 baked spring rolls in rice paper rolled with chicken, vegetables, glass noodles and morels and special chili lime dressing.

07. VỊT HOISIN A,K 5,50

Knusprige Ente mit frischem Salat & hausgemachter Hoisin-Sauce dazu feingehackte Erdnüsse.
Crispy duck with salad, peanuts, and homemade hoisin sauce.

08. SATE SPIESSE 1 5,50

Gegrillte, würzige Hühnerspieße auf frischem Salat & cremiger Erdnusssauce.
Grilled spicy chicken skewers on fresh salad and creamy peanut sauce.

09. GÀ RANG SẢ 4,90

Knuspriges Hähnchenfl. kurz geschwenkt mit Chili, Zitronengras, Knoblauch, abgeschmeckt mit Lauch & Kräutern.
Crispy chicken with chili, lemongrass, garlic, seasoned with spring onions and herbs.

TREND FOOD

10. CHICKEN CHAR SIU BBQ F,K,1 — 4,90

Mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Honig-Char-Siu-Sauce auf frischem Salat & Sesamkörnern.
Grilled, marinated chicken with honey char siu sauce, served with fresh salad and sesame.

11. TÔM XIÊN B,K — 5,50

Gegrillte Garnelenspieße mit schwarzem Sesam dazu frischer Salat & leicht süß-scharfem Dip.
Grilled prawn skewers with black sesame, fresh salad, and light sweet and spicy dip.

12. EBI TEMPURA A,B — 5,50

3 gebackene Großgarnelen umhüllt mit einem knusprigen Tempuramantel serviert mit Salat & einem leicht süß-scharfem Dip.
3 baked large prawns wrapped in a crisp tempura coat, served with salad and a light sweet and spicy dip.

13. TÔM NƯỚNG BƠ TỎI B — 5,90

2 gegrillte Black Tiger Garnelen ummantelt mit vietnamesischer Butter-Knoblauch-Sauce, abgeschmeckt mit schwarzem Pfeffer & Kräutern.
2 grilled black tiger prawns encased with butter garlic sauce, seasoned with black pepper and herbs.

14. YAKITORI F — 4,90

3 japanische Hühnerspieße auf frischem Salat & Teriyaki-Sauce abgeschmeckt mit Sesamkörnern.
3 Japanese chicken skewers on fresh salad and teriyaki sauce, seasoned with sesame seeds.

15. TERIYAKI-TOFU-SPIESSE F — 4,90

2 knusprige Tofuspieße in einer Teriyaki-Sauce, abgeschmeckt mit Sesam, Lauch & fein geschnittenen Seealgen.
2 crispy spicy tofu skewers in teriyaki sauce seasoned with sesame, spring onions and finely seaweed.

16. AVOCADO TEMPURA A — 4,90

Avocado umhüllt mit einem knusprigen Tempuramantel serviert mit einem leicht scharfem Cocktail-Dip.
Avocado wrapped in a crisp tempura coat, served with a light spicy cocktail dip.

17. SWEET POTATOES FRIES F — 4,50

Frittierte Süßkartoffelstreifen serviert mit leicht scharfem Mayo Dip.
Sweet potatoes fries served with Mayo dip.

18. SEETANGSALAT — 4,50

Seetangsalat mit Sesam
Seaweed salad with sesame seeds

GEDÄMPFT | STEAMED

22. **EDAMAME** 4,50
Proteinreiche und gesund gedämpfte, japanische Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed Japanese soybeans as a healthy source of protein with sea salt.

25. **HA CAO TÔM** B,F 4,90
5 gedämpfte Tapioka-Teigtaschen mit Garnelenfüllung serviert mit Sojasauce.
5 steamed tapioca dumplings with minced prawn served with soy sauce.

23. **BÁNH CUỐN TÔM** B,F 4,90
Hausgemachtes, gedämpftes Reispapier gefüllt mit marinierten Garnelen & Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Röstzwiebeln, Koriander & Hanoi's Corner Spezialdressing.
Homemade steamed rice paper filled with marinated prawn and spring onions, seasoned with roasted onions, coriander, and Hanoi's Corner special dressing.

26. **SIU MAI** A,B 4,90
5 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen & Fleisch.
5 steamed dumplings with prawn and meat.

24. **GYOZA** A,F 4,90
5 gedämpfte Hähnchenteigtaschen nach japanischer Art serviert mit geröstetem Sesam & Soja-Sauce.
5 steamed Japanese style chicken dumplings served with roasted sesame and soy sauce.

27. **BAO BUNS** A,K 4,90
Gedämpfte Hefebrötchen mit Chicken Char Siu BBQ serviert mit Saisonsalat, Mango, Gurke, geröstetem Sesam & Chili-Mayo-Sauce.
Steamed yeast bread with chicken char siu bbq, served with salad, mango, cucumber, roasted sesame, and chili mayonnaise sauce.

SUPPEN | SOUPS

30. **MISO SUPPE** F — 3,50
Feine Sojabohnenbrühe mit Tofu, Seetang & Lauch.
Fine soybeans paste with tofu, seaweed, and spring onions.

31. **LACHS SUPPE** D,F — 4,90
Feine Sojabohnenbrühe mit Lachswürfeln, Seetang & Lauch.
Fine soybeans paste with salmon, seaweed, and spring onions.

32. **SÚP GÀ KOKOS** — 4,50
Pikante Hühnerfleischsuppe mit zarter Kokosmilch, Champignons, Cherrytomaten, Limettenblättern & vietnamesischen Kräutern.
(Auf Wunsch auch mit Tofu)
Spicy chicken soup with tender coconut milk, mushrooms, tomatoes, lime leaves and Vietnamese herbs. (On request also with tofu)

33. **SÚP TÔM SẢ** B — 4,90
Deftige Garnelensuppe mit Zitronengras, Limettenblättern, frischer Ananas, Champignons, Cherrytomaten & vietnamesischen Kräutern.
Savory prawn soup with lemon grass, lime leaves, fresh pineapple, mushrooms, tomatoes, and Vietnamese herbs.

34. **WAN TAN SUPPE** A,K — 4,50
Kräftige Hühnersuppe mit Wan-Tan-Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Saisongemüse, Sesamöl & vietnamesischen Kräutern.
Strong chicken soup with wan tan dumplings, stuffed with chicken, prawn, vegetables, sesame oil, and Vietnamese herbs.

35. **HANOI'S CORNER SUPPE** A,B — 5,50
Aromatische Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Won-Tans mit Garnelenfüllung, frischem Gemüse & vietnamesischen Kräutern.
Aromatic lemon grass soup with coconut milk, Won Tan with prawn stuffing, fresh vegetables, and Vietnamese herbs.

SALATE | SALADS

40. **ALGEN SALAT** C,K — 4,90
Seetang mit Karottenstreifen, Gurken, Salat, Sesamkörner, Spezialdressing, abgeschmeckt mit fein geschnittenen Seealgen.
Seaweed with carrots, cucumbers, salad, sesame seeds and a special dressing seasoned with finely seaweed.

41. **KIMCHI SALAT** A,K — 4,50
Scharf eingelegter Chinakohl & Sesam.
Sharp pickled Chinese cabbage and sesame.

42. **PAPAYA SALAT** B,E — 4,90
Grüne Papayastreifen mit Karottenstreifen, Cherrytomaten, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, gekleidet in einer Limetten-Ingwer-Sauce, serviert mit Krabbenchips.
Green papaya with carrots, tomatoes, peanuts, Vietnamese herbs, dressed in lime ginger sauce served with prawn crackers.

43. **AVOCADO SALAT** E,K — 4,90
Bunter Saisonsalat mit Cherrytomaten, Avocado, Rucola, Hühnerfleisch, abgeschmeckt mit hausgemachtem Spezialdressing, Erdnüssen & Sesamkörnern.
Colorful seasonal salad with tomatoes, avocado, rucola, chicken served in a homemade special dressing, peanuts, and sesame.

44. **GLASNUDELSALAT** E,K — 5,50
Frischer, gemischter Salat mit Cherrytomaten, Glasnudeln, kurz gebratenem Rindfleisch, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen & einer aromatischen Sauce.
Fresh mixed salad with tomatoes, glass noodles, roasted beef, Vietnamese herbs, and aromatic sauce.

45. **MANGO SALAT** E,K — 4,90
Frische Mango mit Hähnchenbrustfilet, buntem Salat, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln & hausgemachtem Spezialdressing.
Fresh mango with chicken breast, colorful salad, coriander, peanuts, roasted onions, and homemade special dressing.

46. **ENTEN SALAT** A,E,K — 5,50
Knusprige Entenwürfel auf knackigem Saisonsalat, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Basilikum, Erdnüssen & hausgemachtem Spezialdressing.
Crispy duck cubes on seasonal salad, tomatoes, cucumber, onions, basil, peanuts, and homemade special dressing.

PHO HANOI'S CORNER

Nudelsuppen gehören zum vietnamesischen Alltag, wobei die „Pho" die beliebteste & bekannteste ist. Sie wird zu jeder Tageszeit verzehrt – in der Früh, mittags & abends. Die Beigabe frischer & aromatischer Kräuter verleiht der „Pho" einen Duft, der für die vietnamesische Küche charakteristisch ist. Die Würzmittel, die dazu gereicht werden, erlauben jedem Esser, seine eigene Variante zu kreieren.

Noodle soups are part of everyday Vietnamese life, with „Pho" being the most popular and well-known. It is eaten at any time of the day - in the morning, at noon and in the evening. The addition of fresh and aromatic herbs gives the „Pho" a fragrance that is characteristic of Vietnamese cuisine. The condiments that are served with it allow each eater to create their own variation.

61. **PHỞ GÀ** 9,90

Eine aromatische Brühe mit Reisbandnudeln & zartem Hühnerfleisch, verfeinert mit Zwiebeln, Limettenblättern, Ingwer, Koriander & Frühlingszwiebeln.

Slices of chicken breast served over rice noodles in an aromatic broth with onions, lime leaves, ginger, coriander, and spring onions.

62. **PHỞ BÒ** 10,90

Vietnamesische Reisbandnudeln in einer traditionellen, kräftigen & klaren Brühe, verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer, Koriander & Frühlingszwiebeln.

Traditional Vietnamese Pho made of rice noodles in a carefully prepared, flavorsome, and healthy broth with onions, ginger, coriander, and spring onions.

63. **MIẾN TÔM** B 11,50

Deftige Glasnudelsuppe mit Großgarnelen, Zitronengras, Limettenblättern, Cherrytomaten, frischer Ananas, Champignons & vietnamesischen Kräutern.

Glass noodle soup with savory prawns, lemon grass, lime leaves, tomatoes, fresh pineapple, mushrooms, and Vietnamese herbs.

HANOI'S CORNER NOODLE BOWL

B4. **PHỞ TRỘN BOWL** E,F,K — 10,90
Reisbandnudeln mit frischem Salat, würzigem Rindfleisch, gebraten in einer Soja-Chili-Limettensauce, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Röstzwiebeln.
Rice noodles with fresh salad, beef, grilled in soy chili lime sauce, seasoned with Vietnamese herbs, peanuts and roasted onions.

B5. **MIẾN TRỘN BÒ BOWL** F,K — 10,90
Glasnudeln-Bowl mit zart gebratenen Rindfleischscheiben auf buntem Saisonsalat, frischen Kräutern & Bologi-Sauce, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Sesam & Röstzwiebeln.
Glass noodle bowl with grilled beef, seasonal lettuce, fresh herbs and bologi sauce, seasoned with peanuts, sesame, and roasted onions.

B1. **BÚN BÒ BOWL** E — 9,90
Würziges, mariniertes Rindfleisch gebraten mit Chili, Zitronengras auf einem frischen Salat & exotischen Kräutern, Reisfadennudeln, serviert mit einem Ingwer-Limetten-Dressing. Abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen & Röstzwiebeln.
Spicy, marinated beef with chili, lemon grass, roasted on fresh lettuce and exotic herbs, rice vermicelli and special ginger lime dressing, seasoned with cilantro, peanuts and roasted onions.

B2. **BÚN BÒ LÁ LỐT BOWL** E — 10,90
Gegrilltes Rindfleisch gerollt in wilden Betelblättern mit würzigem Zitronengras, frischem Salat, Reisfadennudeln, Spezialdressing, abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen & Röstzwiebeln.
Grilled beef rolled in wild betel leaves with spicey lemon grass, rice vermicelli, fresh lettuce, special dressing, seasoned with cilantro, peanuts and roasted onions.

B3. **BÚN SA GÀ BOWL** E,K — 9,90
Gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert mit Zitronengras & Sesam auf frischem Saisonsalat, dazu Reisfadennudeln, hausgemachter Spezialdressing, abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen & Röstzwiebeln.
Grilled chicken marinated with lemon grass and sesame seeds, on a fresh seasonal lettuce, rice vermicelli and homemade special dressing seasoned with coriander, peanuts, and roasted onions.

B6. **UDON BASIL BOWL** A,F
Gebratene Udon-Nudeln mit pikanter Soja-Curry-Sauce & buntem Gemüse, abgeschmeckt mit Basilikum, Lauch, Koriander und:
Fried rice noodles in spicy soy curry sauce, vegetables, Vietnamese herbs, seasoned with basil, spring onions, coriander and
a) zartem Hühnerfleisch / tender chicken meat — 10,90
b) Rindfleisch / beef — 11,90
c) Großgarnelen / big prawn — 12,90

B7. **PHỞ XÀO SỐT ME BOWL** C,F — 11,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Tofu, Ei, frischem Gemüse in leicht scharfer Tamarindensauce & vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Röstzwiebeln & Erdnüssen.
Fried rice noodles with beef, tofu, egg, fresh vegetables in a slightly spicy tamarind sauce and Vietnamese herbs, seasoned with roasted onions and peanuts.

HANOI'S CORNER RICE BOWL

B8. HỘI AN CHICKEN K — 12,90

(besondere Empfehlung)

Knusprig gegrilltes Hähnchenfleisch auf gewürztem Hoi-An-Reis mit gedämpftem Saisongemüse, feingeschnittenen Zwiebeln, Kimchi Salat & Edamame in einer besonders pikanten & hausgemachten Sauce, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern & serviert mit einer kleinen kräftigen Hühnerbrühe.

(Auf Wunsch auch mit zartem Hühnerbrustfilet)

Crispy grilled chicken on seasoned Hoi An rice with steamed seasonal vegetables, finely chopped onions, kimchi salad, and edamame in a special spicy homemade sauce served with Vietnamese herbs plus a chicken broth.
(On request also with tender chicken breast fillet)

B9. SALMON CURRY BOWL D,F — 13,90

Gegrilltes Lachsfilet auf Reis, gedämpftem Gemüse, buntem Salat & einer cremigen, scharfen Curry-Kokos-Sauce, abgeschmeckt mit einer feinen Teriyaki-Sauce & Sesamkörnern.

Grilled salmon fillet on rice, steamed vegetables, colorful salad, and a creamy, spicy curry coconut sauce, finely seasoned with teriyaki sauce and sesame seeds.

B11. KOKOS CURRY BOWL E

Reisschüssel mit gedämpften Saisongemüse, Mais, Edamame, Süßkartoffeln, Tarokartoffeln & frischem Salat, abgeschmeckt mit gerösteten Erdnüssen. Wählbar mit cremigen rotem Curry-Kokos-Sauce oder Erdnuss-Curry-Kokos-Sauce und:

Rice bowl with steamed seasonal vegetables, corn, edamame, sweet potatoes, taro potatoes and fresh lettuce, flavored with roasted peanuts. Choose between creamy red curry coconut sauce or peanut curry coconut sauce and:

a) zartem Hühnerfleisch / tender chicken — 9,90
b) Chicken Tempura / chicken tempura — 11,50
c) knuspriger Entenbrust / crispy duck breast — 12,90
d) Garnelen / prawn B — 12,90

B12. MOM'S RICE BOWL H

Reis mit gedämpften Saisongemüse und Gartensalat, abgeschmeckt mit Limettenblättern, Basilikum & Cashewkernen. Wählbar mit Chili-Knoblauch-Sauce oder pikanter Soja-Limetten-Sauce und:

Rice with steamed seasonal vegetables and garden salad, seasoned with lime leaves, basil, and cashews. Choose between chili garlic sauce or spicy soy lemon sauce and:

a) zartem Hühnerfleisch / tender chicken — 9,90
b) Chicken Tempura / chicken tempura — 11,50
c) knuspriger Entenbrust / crispy duck breast — 13,50
d) Garnelen / prawn B — 13,50

B10. BOLOGI BEEF BOWL C,F — 12,50

Im Wok geschwenktes, würziges Rindfleisch auf Reis, weich gekochtes Ei eingelegt in Sojasauce & Gurke, Cherrytomaten, Mais, rote Bohnen, Kimchi, serviert mit leicht scharfer koreansichen Bologi-Sauce.

Spicy beef stir-fried on rice, soft boiled egg pickled in soy sauce and cucumber, cherry tomatoes, corn, red beans, kimchi. Served with slightly spicy korean bologi sauce.

B13. FRIED RICE SPECIAL B,C — 13,90

Knusprig gegrillte Ente auf Eierreis mit Chili, Knoblauch, Hühnchen, Garnelen, Saisongemüse, abgeschmeckt mit Lauch und asiatischen Kräutern, serviert mit einer Süß-Chili-Sauce.

Egg rice fried in wok with chili, garlic, chicken, shrimp, seasonal vegetables on crispy grilled duck seasoned with leeks and Asian herbs, served with a sweet chili sauce.

GREEN BOWL

B16. GREEN VITAL BOWL [H] — 11,90
Gebratene, marinierte Tofuwürfel in leicht scharfer Süß-Chili-Knoblauch-Sauce auf rotem Naturreis, gedämpfte Süßkartoffel, Mais, Cherrytomaten, Gurken, roten Bohnen & Gartensalat. Abgeschmeckt mit fein geschnittenen Seealgen, Kürbis- & Sonnenblumenkernen.
Roasted marinated tofu in slightly spicy sweet chili garlic sauce on red rice, steamed sweet potato, corn, cherry tomatoes, cucumbers, red beans, garden salad, seasoned with finely seaweed, pumpkin- and sunflower seeds.

B14. PHỞ CHAY BOWL — 9,90
Kräftige Gemüsesuppe mit Reisbandnudeln, würzigem Tofu, Koriander, Lauchzwiebeln, fein abgeschmeckt mit Zimt, Anissternen & Ingwer.
Strong vegetable soup with rice noodles, spicy tofu, cilantro, and spring onions. Finely seasoned with cinnamon, star anise and ginger.

B15. BÚN TRỘN TOFU BOWL [F,K,H] — 9,90
Mit Chili & Zitronengras gegrillter Tofu auf Reisfadennudeln & buntem Salat in leicht scharfem Soja-Limetten-Dressing, abgeschmeckt mit Koriander, Sesamkörner, Kürbis- & Sonnenblumenkerne.
Grilled tofu tossed in a wok with chili and lemongrass on rice noodles and colorful salad in a slightly spicy soy lime dressing, seasoned with cilantro, sesame seeds, pumpkin, and sunflower seeds.

B17. BUDDHA TERIYAKI BOWL [C,F,H] — 12,50
Mariniertes, Filet aus Sojabohnen gebraten mit Teriyaki-Sauce auf rotem Naturreis, weich gekochtem Ei in Sojasauce, Süßkartoffeln & Gartensalat, abgeschmeckt mit fein geschnittenen Seealgen, Sesamkörner, Kürbis- & Sonnenblumenkernen.
Marinated soya filet fried with teriyaki sauce on red rice, soft boiled egg in soy sauce, sweet potato, and garden salad, seasoned with finely seaweed, sesame seeds, pumpkin- and sunflower seeds.

DESSERTS

D1. FLAN CARAMEL [C,G] — 4,90
Crème Caramel | Crème Caramel

D2. PANACOTTA [G] — 4,90
Hausgemachte Panacotta mit fruchtiger Erdbeer-Sauce.
Homemade Panacotta with fruity strawberry sauce.

D3. GEBACKENE BANANE [A,H] — 4,50
Frittierte Banane mit Honig & Mandeln überzogen.
Fried banana covered with honey and almonds.

D4. SESAMBÄLLCHEN [K] — 4,50
Klebereismehl mit süß roter Bohnenpaste & weißem Sesam.
Sesame glutinous rice balls with sweet red bean paste.

D5. MOCHI ICE CREAM [G] — 5,50
Reiskuchen mit verschiedenen Eiscreme-Füllungen.
Pounded sticky rice with various ice cream filling.

POKE BOWL

B20. **SALMON POKE BOWL** D,K — 13,90
Reisschale mit Salat, rohen Lachswürfeln, Edamame, Gurke, Avocado, roten Zwiebeln & Seetang, abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln, Sesam & fein geschnittenen Seealgen.
Rice bowl with salat raw salmon cubes, edamame, cucumber, avocado, red onion, and seaweed, seasoned with spring onions, sesame seeds and finely seaweed.

B21. **SPICY TUNA POKE BOWL** D,K — 14,90
Reisschale mit Salat, rohem & scharfen Thunfischtatar, Edamame, Gurke, Avocado, rote Zwiebeln & Seetang abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln, Sesam & fein geschnittenen Seealgen.
Rice bowl with salad, raw and spicy tuna tatar, edamame, cucumber, avocado, red onion, and seaweed, seasoned with spring onions, sesame seeds and finely seaweed.

DONBURI

Große japanische Reisschale mit verschiedenen Fischfiletsorten und frischen Beilagen
Big Japanese rice bowl with different kinds of fish fillets and fresh supplements

B22. **SAKE DON** D,K — 13,90
Rohes Lachsfilet, Kaiserschoten, Mixsalat, Edamame, Gurke, Shiitake, Seetang und Sesam
Raw salmon fillet, snow peas, mixed salad, edamame, cucumber, shiitake, seaweed, and sesame seeds

B23. **SAKE YAKI DON** C,D,K — 14,90
Spiegelei, leicht flambiertes Lachsfilet, Kaiserschoten, Mixsalat, Edamame, Gurke, Shiitake, Seetang und Sesam
Fried egg, lightly flambéed salmon fillet, snow peas, mixed salad, edamame, cucumber, shiitake, seaweed, and sesame seeds

B24. **MAGURO DON** D,K — 14,90
Rohes Thunfischfilet, Kaiserschoten, Mixsalat, Edamame, Gurke, Shiitake, Seetang und Sesam
Raw tuna fillet, snow peas, mixed salad, edamame, cucumber, shiitake, seaweed, and sesame seeds

B25. **MAGURO YAKI DON** C,D,K — 15,90
Spiegelei, leicht flambiertes Thunfischfilet, Kaiserschoten, Mixsalat, Edamame, Gurke, Shiitake, Seetang und Sesam
Fried egg, lightly flambéed tuna fillet, snow peas, mixed salad, edamame, cucumber, shiitake, seaweed, and sesame seeds

B26. **VEGI DON** K — 12,90
Verschiedenes Gemüse Tempura, Salat, Kaiserschoten, Gurke, Edamame, Seetang, Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkerne
Assorted vegetables tempura, salad, snow peas, cucumber, edamame, seaweed, sesame seeds, pumpkin- and sunflower seeds

NIGIRI

Handgeformter Reis mit Belag. Preis pro Paar

901. **SAKE** D,J 3,80
Lachs
Salmon

902. **MAGURO** D,J 4,20
Thunfisch
Tuna

903. **EBI** B,J 4,20
Gekochte Garnele
Cooked prawn

904. **UNAGI** D,K,J 4,20
Gegrillter Flussaal
Grilled river eel

905. **WHITE TUNA** D,J 4,20
Butterfisch
Butterfish

906. **IKA** D,K,J 4,20
Tintenfisch
Squid

912. **SALMON ABURI** D,K,J 4,90
Flambierter Lachs
mit grünem Babyspargel
Flambéed salmon with green baby asparagus

913. **TUNA ABURI** D,K,J 4,90
Flambierter Thunfisch
mit grünem Babyspargel
Flambéed tuna with green baby asparagus

914. **WHITE TUNA ABURI** D,K,J 5,50
Flambierter Butterfisch
mit grünem Babyspargel
Flambéed butterfish with green baby asparagus

915. **SALMON TATAR** D 4,90
Reis mit Lachstatar
umwickelt mit Gurke
Rice with salmon tatar wrapped in cucumber

916. **TUNA TATAR** D 4,90
Reis mit Thunfischtatar
umwickelt mit Gurke
Rice with tuna tatar wrapped in cucumber

907. **HOTATE** D,K,J 4,20
Jakobsmuschel
Scallop

908. **TAMAGO** K,J 3,20
Jap. Omlett
Jap. omelet

909. **INARI** K,J 3,50
Tofutasche
Tofu bag

910. **AVOCADO** K,J 3,50
Avocado

911. **BABYSPARGEL** K,J 3,50
Mini Spargel
mini asparagus

MAKI SUSHI

Kleine Sushirollen mit verschiedenen Füllungen je Rolle 6 Stück

921. **SAKE MAKI** D,J 3,60
Lachs
Salmon

924. **TEKKA MAKI** D,J 4,20
Thunfisch
Tuna

929. **UNAGI MAKI** D,K,J 4,50
Gegrillter Flussaal
Grilled river eel

922. **SAKE AVOCADO MAKI** D,J 3,80
Lachs & Avocado
Salmon & Avocado

923. **SPICY SAKE MAKI** D,J 4,20
Lachs, Lauch & Chili
Salmon, leek & chilli

925. **TEKKA AVOCADO MAKI** D,J 4,50
Thunfisch & Avocado
Tuna & Avocado

926. **EBI AVOCADO MAKI** B,J 4,20
Garnele & Avocado
Prawns & Avocado

927. **SPICY KANI MAKI** B,J 4,50
Pikanter Flusskrebs & Lauch
Spicy crayfish & leek

928. **SALMON SKIN MAKI** D,K,J 3,80
Gegrilltes Lachshaut
Grilled salmon skin

930. **PHILADELPHIA MAKI** D,K,J 4,50
Cream Cheese mit geräuchertem Lachs
Cream cheese with smoked salmon

931. **SPICY EBI MAKI** B,G,K,J 4,50
Garnele, Lauch & Mayo-Chili
Prawns, Leek & Mayo Chilli

932. **SPICY TUNA MAKI** D,J 4,50
Thunfisch, Lauch & Chili
Tuna, Leek & Chilli

933. **SPICY TSUNA MAKI** D,G,K,J 4,20
Gekochter Thunfisch, Lauch & Chili
Cooked tuna, leek & chilli

934. **TORI MAKI** K,J 4,20
Gegrilltes Hühnerfleisch
Grilled chicken

VEGI MAKI

941. **AVOCADO** K,J 3,10
Avocado

943. **KAPPA MAKI** K,J 3,10
Gurke
Cucumber

944. **SHITAKE MAKI** K,J 3,10
Japanische Pilze
Japanese mushrooms

942. **RUCOLA MAKI** G,K,J 3,10
Cream Cheese & Rucola
Cream cheese & rocket

945. **INARI MAKI** K,J 3,10
Gegrillter Tofu
Grilled tofu

946. **TAMAGO MAKI** K,J 3,10
Japanisches Omelett
Japanese omelette

INSIDE OUT ROLLS

mit Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko je Rolle 8 Stück

950. **CALIFORNIA 1.O** B,K,J — 6,90
Surimi, Avocado & Gurke
Surimi, avocado & cucumber

951. **PHILADELPHIA 1.O** D,K,J — 7,50
Lachs, Gurke & Cream Cheese
Salmon, cucumber & cream cheese

952. **SAKE INSIDE 1.O** D,K,J — 7,50
Lachs & Avocado
Salmon & avocado

953. **UNAGI INSIDE 1.O** D,K,J — 8,50
Gegrillter Aal, Avocado & Gurke
Grilled eel, avocado & cucumber

954. **TEKKA INSIDE 1.O** D,K,J — 7,90
Thunfisch & Gurke
Tuna & cucumber

955. **SPICY EBI INSIDE 1.O** B,G,J — 7,90
Garnele, Mayo-Chili,
Avocado, Gurke & Lauch
Prawn, mayo chilli, avocado,
cucumber & leek

956. **SPICY SALMON 1.O** D,G,K — 7,90
Lachstatar, Chili, Lauch,
Cream Cheese & Avocado
Salmon tartare, chili, leek,
cream cheese & avocado

957. **SPICY TSUNA 1.O** D,G,K — 7,90
Gekochter Thunfisch, Mayo-Chili,
Lauch, Avocado & Sesam
Cooked tuna, mayo chilli, leek, avocado & sesame

958. **SPICY KANI 1.O** B,G,K — 8,50
Pikanter Flusskrebs, Gurke,
Avocado & Lauch
Spicy crayfish, cucumber, avocado & leek

959. **SALMON TEMPURA 1.O** D,K — 8,50
Lachs Tempura, Cream Cheese,
Gurke, Rucola & Sesam
Salmon tempura, cream cheese,
cucumber, rocket & sesame

960. **KING EBI TEMPURA 1.O** B,J,K — 8,90
Garnele Tempura, Avocado & Gurke
Prawns tempura, avocado & cucumber

VEGI INSIDE OUT ROLLS

965. **AVOCADO 1.O** G,J,K — 6,50
Avocado, Gurke, Cream Cheese & Sesam
Avocado, cucumber, cream cheese & sesame

966. **SPARGEL 1.O** G,J,K — 7,50
Grüner Spargel, Avocado, Gurke,
Cream Cheese & Sesam
Green asparagus, avocado, cucumber,
cream cheese & sesame

967. **RUCOLA 1.O** G,J,K — 7,50
Rucola, Mozzarella, Cream Cheese,
Gurke & Sesam
Rocket, mozzarella, cream cheese, cucumber & sesame

968. **AVOCADO TEMPURA 1.O** G,J,K — 7,50
Avocado Tempura, Cream Cheese,
Gurke & Sesam
Avocado tempura, cream cheese, cucumber & sesame

969. **INARI SPECIAL 1.O** C,J,K — 8,50
Avocado, Ei, Cream Cheese
umwickelt mit gegrilltem Tofu
Avocado, egg, cream cheese wrapped in grilled tofu

SUSHI SPECIALS ROLLS

je Rolle 4 Stück

970. SPICY KANI ROLL B,D,G,K

6,90

Flusskrebs, Lauch, Gurke, Chili-Mayo, Avocado umwickelt mit flambiertem Butterfisch & Spezialsauce

Crayfish, leek, cucumber, chili mayo, avocado wrapped in flambéed butterfish & special sauce

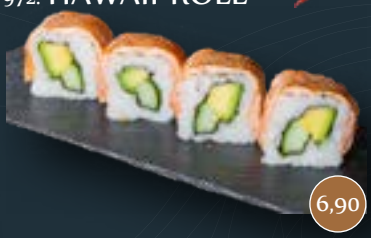
971. EBI DRACHEN ROLL B,D,G,K

6,90

Lachs Tempura, Cheese Cream, Rucola umwickelt mit Garnelen & Spezialsauce

Salmon tempura, cheese cream, rocket wrapped in prawn & special sauce

972. HAWAII ROLL D,G,K



6,90

Lachs, Chili, Avocado umwickelt mit flambierten Lachs & Spezialsauce

Salmon, chilli, avocado wrapped in flambéed salmon & special sauce

973. HANOI'S CORNER ROLL D,G,K

7,50

Rucola, Mozzarella, Cream Cheese & Gurke umwickelt mit flambiertem Lachs, Lachstatar, Lauch & Spezialsauce

Rocket, mozzarella, cream cheese & cucumber wrapped in flambéed salmon, salmon tartare, leek & special sauce

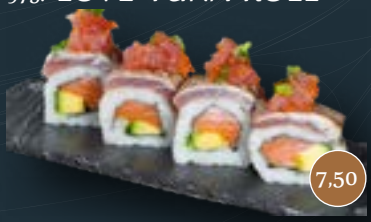
974. UNAGI DRACHEN ROLL B,D,K

6,90

Ebi Tempura, Gurke umwickelt mit gegrilltem Aal & Spezialsauce

Ebi Tempura, cucumber wrapped in grilled eel & special sauce

975. LOVE TUNA ROLL D,G,K



7,50

Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar & Spezialsauce

Avocado, cucumber, cream cheese wrapped in flambéed tuna, tuna tartare & special sauce

976. TIGER ROLL B,K

6,90

Ebi Tempura, Gurke, Chili-Mayo umwickelt mit Avocado

Ebi tempura, cucumber, chili mayo wrapped in avocado

977. PHILADELPHIA ROLL D,G,K

6,90

Gebratener Lachs, Lauch, Chili, Cream Cheese umwickelt mit geräuchertem Lachs, Avocado & Spezialsauce

Roasted salmon, leek, chilli, cream cheese wrapped insmoked salmon, avocado & special sauce

978. TORI TERIYAKI ROLL G,K

6,90

Gegrilltes Chicken Teriyaki, Cream Cheese, Gurke umwickelt mit Avocado

Grilled chicken teriyaki, cream cheese, cucumber wrapped in avocado

979. SALMON ROLL D,G,K

6,90

Lachshaut, Gurke, Spargel, Cream Cheese umwickelt mit Lachs & Spezialsauce

Salmon skin, cucumber, asparagus, cream cheese wrapped in salmon & special sauce

980. KING ROLL B,D,K

7,50

Lachshaut, Garnelen, Avocado, Cream Cheese umwickelt mit Thunfisch, Lachs & Butterfisch

Salmon skin, prawns, avocado, cream cheese wrapped with tuna, salmon & butterfish

981. VITAL ROLL G,K

6,50

Paprika & Zucchini Tempura, Cream Cheese umwickelt mit Avocado

Paprika & zucchini tempura, cream cheese wrapped with avocado

SASHIMI SUSHI

Roher Fisch ohne Reis

982. **MAGURO SASHIMI** D,K — 14,90
Thunfisch
Tuna

983. **SAKE SASHIMI** D,K — 12,90
Lachs
Salmon

984. **MORIAWASE SASHIMI** B,D — 14,90
Gemischt
Mixed

CRUNCHY SUSHI

Sushirollen gefüllt mit frischen Zutaten, umhüllt mit schmackhaftem Tempura & Flocken, kurz in heißem Öl gebacken, serviert mit einer Spezialsauce (6 Stück)

991. **SAKE FUTOMAKI** D,G,K — 7,90
Lachs, Avocado, Gurke, Masago & Cream Cheese
Salmon, avocado, cucumber, masago & cream Cheese

992. **TSUNA SPICY FUTOMAKI** D,G,K — 7,90
Gekochter Thunfisch, Avocado, Lauch, Chili & Masago
Cooked tuna, avocado, leek, chilli & masago

993. **EBI SPICY FUTOMAKI** B,G,K — 7,90
Garnelen, Mayo-Chili, Lauch, Avocado, Gurke & Masago
Prawns, mayo chilli, leek, Avocado, cucumber & masago

994. **VEGI FUTOMAKI** G,K — 7,50
Avocado, Gurke, Paprika, Cream Cheese & Sesam
Avocado, cucumber, paprika, cream cheese & sesame

CRUNCHY MAKI SUSHI

je 8 Stück

995. **CRUNCHY SAKE MAKI** D,G,K — 5,50
Lachs
Salmon

996. **CRUNCHY SPICY EBI MAKI** D,G,K — 5,90
Garnele, Chili-Mayo & Lauch
Prawns, chilli mayo & leek

997. **CRUNCHY SPICY TUNA MAKI** D,G,K — 5,90
Thunfisch, Chili-Mayo & Lachs
Tuna, chili mayo & salmon

998. **CRUNCHY VEGI MAKI** G,K — 5,50
Gurke, Avocado & Cream Cheese
Cucumber, avocado & cream cheese

SUSHI SET

SET 1 *(16 Stück)* B,D,K — 10,50
2 St. Nigiri
6 St. Sake Avocado Maki
4 St. California Inside Out
4 St. Sake Avocado Inside Out

SET 2 *(20 Stück)* D — 10,50
6 St. Tekka Maki
6 St. California Maki
8 St. Crunchy Sake Maki

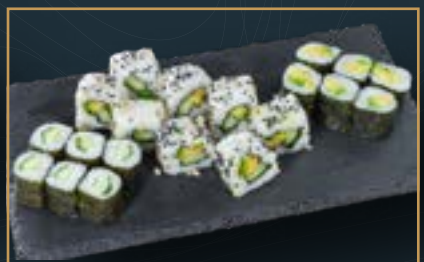
SET 3 *(20 Stück)* B,D,K — 11,50
2 St. Nigiri
6 St. Avocado Maki
4 St. California Inside Out
8 St. Crunchy Sake Maki

SET 4 *(22 Stück)* B,D,K — 15,90
4 St. Nigiri gemischt
6 St. Sake Maki
6 St. Avocado Maki
6 St. Crunchy Sake Futomaki

SET 5 *(20 Stück)* D,K — 16,50
6 St. Sake Maki
6 St. Tekka Maki
8 St. Hawaii Sepcial Roll

SET 6 *(16 Stück)* B,D,K — 12,90
für Inside-Out-Liebhaber
4 St. Vegi Inside Out
4 St. Philadelphia Inside Out
4 St. Tekka Inside Out
4 St. King Ebi Inside Out

SET 7 *(12 Stück)* D,K — 8,50
für Lachs-Liebhaber
2 St. Sake Nigiri
6 St. Sake Maki
4 St. Sake Inside Out



SET 8 *(20 Stück)* K — 11,50
6 St. Kappa Maki
6 St. Avocado Maki
8 St. Rucola Inside Out

SET 9 *(18 Stück)* C,K — 13,50
2 St. Nigiri
6 St. Kappa Maki
4 St. Avocado Inside Out
6 St. Crunchy Vegi Futomaki

SUSHI SET

SET 10 *(30 Stück)* B,D,K **22,50**

für 2 Personen
12 St. Maki (Sake, Kappa)
4 St. Nigiri gemischt
8 St. California Inside Out
6 St. Crunchy Sake Futomaki

SET 11 *(44 Stück)* B,D,K **32,50**

für 3 Personen
18 St. Maki (Sake, Tekka, California)
6 St. Nigiri gemischt
8 St. California Inside Out
12 St. Crunchy Futomaki (Sake, Vegi)

SET 12 *(58 Stück)* B,D,K **48,50**

für 4 Personen
24 St. Maki *(Sake, California, Salmon Skin, Avocado)*
4 St. Nigiri gemischt
8 St. Philadelphia Inside Out
8 St. King Ebi Inside Out
6 St. Crunchy Sake Futomaki
8 St. Crunchy Vegi Maki

Extra

Cocktailsauce / cocktail sauce	1,20
Unagisauce / unagi sauce	1,20
Sesamsauce / sesame sauce	1,20
Wasabi / wasabi	1,20
Ingwer / ginger	1,50
Sushi-Reis / sushi rice	2,50
gekochter Reis / cooked rice	2,00
Erdnusssauce / peanut sauce	2,00
Hoisin-Sauce / hoisin sauce	2,00
Süß-Chili-Sauce / sweet chili sauce	2,00
Mangosauce / mango sauce	2,00

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE
HOMEMADE BEVERAGES

300. **MANGO SHAKE** *0,4l* 4,90
Mango, Milch, Mangosaft, Jogurt

301. **LIMETTENLIMONADE** *0,4l* 4,90
Frische Limetten, brauner Zucker, Soda auf Eiswürfel

302. **INGWER-LIMONADE** *0,4l* 5,50
Frischer Ingwer, Limetten & Soda auf Eiswürfel

303. **YUZU-LIMONADE** *0,4l* 5,50
Koreanischer Zitronentee wahlweise mit Maracujasaft oder Aloe Vera

304. **MINZE-HOL&ER-EISTEE** *0,4l* 5,50
Frische Minze, Limetten, Apfelsaft, Holunder, Jasmintee auf Eiswürfel

305. **STRAWBERRY ICETEA** *0,4l* 5,50
Erdbeeren, frische Minze, Limetten, Jasmintee auf Eiswürfel

306. **PASSION DREAM** *0,4l* 5,50
Frische Maracuja, Maracujasaft & Vanille

TEE | TEA

310. **JASMINTEE** 3,90
Grüner Tee mit Jasminblüten

311. **SENCHA GREEN TEA** 3,90
Japanischer Grüntee

312. **CHRYSANTHEME-TEE** 3,90
Tee aus Chrysanthemenblüten

313. **INGWER-LIMETTEN-TEE** 3,90
Frischer Ingwer, Limetten, Minze & Honig

313. **INGWER-ORANGEN-TEE** 3,90
Frischer Ingwer, Orangen, Zimt, Minze & Honig

314. **ZITRONENGRAS-MINZE-TEE** 3,90
Frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze & Honig

KAFFEE | COFFEE

315. **CA PHE VIETNAM** 2,G 3,50
Vietnamesischer Kaffee im Glas mit gezuckerter Kondensmilch

316. **KAFFEE CREMA** 2,G 2,50

317. **CAPPUCCINO** 2,G 2,90

318. **ESPRESSO** 2 2,20

319. **LATTE MACCHIATO** 2,G 3,50

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

		0,2l	0,4l
320.	COCA COLA [1,2]	2,50	3,90
321.	COCA COLA LIGHT [1,2]	2,50	3,90
322.	SPEZI [1,2]	2,50	3,90
323.	FANTA [1]	2,50	3,90
324.	SPRITE [1]	2,50	3,90
325.	ORANGENSAFT	2,80	4,20
326.	APFELSAFT	2,80	4,20
327.	APFELSCHORLE	2,50	3,90
328.	LYCHEESAFT	2,80	4,20
329.	MANGOSAFT	2,80	4,20
330.	LYCHEESCHORLE	2,50	3,90
331.	MANGOSCHORLE	2,50	3,90
		0,25l	*0,75l*
332.	STILLES WASSER	2,50	5,50
333.	MINERALWASSER	2,50	5,50
334.	GINGER ALE [3]	2,80	
335.	TONIC WATER [3]	2,80	
336.	BITTER LEMON [3]	2,80	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | ALCOHOLIC BEVERAGES

COCKTAILS

		0,4l
340.	**FRESH LEMONGRAS** Nep Moi, frischer Zitronengras, Limettenstücke & Aloe Vera	6,50
341.	**HANOI'S WATERLEMON** Nep Moi, Wassermelone, Limetten & Ananassaft	6,50
342.	**LYCHEE-MARTINI** Bombay Sapphire, Litschi, Ingwer & Koriander	6,50
343.	**MOJITO** Havanna Club, frische Limetten, Minze, brauner Zucker & Soda	6,50
344.	**CAIPIRINHA** Cachaça, frische Limetten & brauner Zucker	6,50

LONGDRINKS

350.	**HUGO** [3] Prosecco, Holunder, frische Minze & Limetten	0,2l	6,50
351.	**APEROL SPRITZ** [3] Aperol, Prosecco & frische Orange	0,2l	5,90
352.	**WHISKY COLA** [2]	0,4l	6,50
353.	**GIN TONIC** [3]	0,4l	6,50
354.	**WODKA LEMON** [3]	0,4l	6,50

SHOTS

355.	**NEP MOI**	2cl	3,00
356.	**HENNESSY**	2cl	3,00
357.	**ABSOLUT WODKA**	2cl	3,00
358.	**BOMBAY SAPPHIRE**	2cl	3,00
359.	**MARKER'S MARK**	2cl	3,00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | ALCOHOLICS BEVERAGES

BIER | BEER

		0,3l	0,5l
361.	BECKS [A] *(Fl.)*	2,90	
362.	BECKS Alkoholfrei [A] *(Fl.)*		2,70
363.	ERDINGER KRISTALL [A] *(Fl.)*		4,50
364.	ERDINGER HEFE HELL [A] *(Fl.)*		4,50
365.	ERDINGER WEISSBIER Alkoholfrei [A] *(Fl.)*		4,50

ASIATISCHES BIER

630.	TIGER BIER [A] vom Fass	*0,3l*	3,90	*0,5l*	5,50
366.	SAIGON BIER [A] vietnamesisches Bier *(0,3 Fl.)*				3,50
367.	KIRIN BIER [A] japanisches Bier *(0,3 Fl.)*				3,50
368.	SINGHA BIER [A] thailändisches Bier *(0,3 Fl.)*				3,50
369.	TIGER BIER [A] singapur Bier *(0,3 Fl.)*				3,50

WEIN | WINE

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
50° RIESLING Feinherb, Qualitätswein JWG Johannisberger Weinvertrieb KG	5,90	20,90
GRAUBURGUNDER VOM KALKSTEIN Trocken, Qualitätswein Weingut Ludi Neiss	5,90	20,90
LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON Appellation d'Orgine Contrôlée Domaine de la Perriere	5,90	20,90
WEISSWEINSCHORLE	5,50	

ROSÉ

	0,2l	0,75l
DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE Côtes Gascogne Indication Géographique Protégé Domaine Tarique	5,90	20,90

ROTWEIN

	0,2l	0,75l
MERLOT Aimery-Sieur d'Arques Vin de Pays d'Oc	5,90	20,90
RAIZA CRIANZA Denominación de Origen	5,90	20,90

ALLERGENKENNZEICHEN

A - Glutenhaltiges Getreide / Grain containing gluten
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel & daraus hergestellte Erzeugnisse
B - Krebstiere / Crustanceans
Garnelen, Hummer, Krebs, Scampi, Shrimps, Langusten & Krebserzeugnisse
C - Eier und Eiererzeugnisse / Eggs
Spiegelei, als Flüssigei, Lecithin, Panaden, Dressing
D - Fisch und Fischerzeugnisse / Fish
E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl / Peanuts
F - Soja und Sojaerzeugnisse, also Sojasauce, Marinaden, Suppen, Dressing / Soy
G - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) / Milk (including lactose)
H - Schalenfrüchte / Nuts
Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery
J - Senf und Senferzeugnisse, Wasabi / Mustard, Wasabi
K - Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse: als Öl oder Paste, Marinade, Dressing / Sesame
L - Lupine / Lupines

1 - Mit Farbstoff / With colorant
2 - Koffeinhaltig / Contains caffeine
3 - Chininhaltig / Contains quinine

Grad der Schärfe / Degree of sharpness
Vegetarisch / Vegetarian