



HANOI'S CORNER

— Asia Fusion & Sushi —

LEIBNIZSTRASSE 56, 10629 BERLIN

030 8862 8865

WWW.HANOISCORNERBERLIN.DE

MONTAG - SAMSTAG: 11:30 - 23:00

SONNTAG IST RUHETAG



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

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!
Your Hanoi's Corner Team!*

ALLERGENKENNZEICHEN

- A - Glutenthaltiges Getreide | *Grain containing gluten*
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel & daraus hergestellte Erzeugnisse
- B - Krebstiere | *Crustaceans*
Garnelen, Hummer, Krebs, Scampi, Shrimps, Langusten & Krebserzeugnisse
- C - Eier und Eierzeugnisse | *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*
-  - Vegan | *Vegan*

ASIAN TAPAS



1. **Gỏi Cuốn** ^{E, K}

In Reisapapier eingerollte Sommerrollen mit Reisnudeln, knackigem Saisonsalat, frischen Kräutern und 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 und Avocado / Tofu and avocado 5,50
- b. Hühnchen / Chicken 5,90
- c. Black Tiger Garnelen / Black tiger shrimp ^B 6,90
- d. Lachs und Avocado / Salmon and avocado ^D 6,90



2. **Crispy Gyoza** ^{A, F}

5,50

3 vegetarische Gemüse-Teigtaschen nach japanischer Art auf frischem Salat und Süß-Chili-Sauce.

3 Japanese style vegetable dumplings with fresh salad and sweet and chili sauce.



3. **Chả Giò Chay** ^A

4,50

6 vegetarische Mini-Frühlingsrollen in Teigblättern mit Gemüse und dazu Süß-Chili-Sauce.

6 vegetarian spring rolls with sweet and chili sauce.



4. **Wan Tan Chien** ^{A, K}

5,50

5 frisch gebackene Wan Tan-Teigtaschen mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu Süß-Chili-Sauce.

5 freshly baked Wan Tan dumplings with chicken and vegetables served with sweet and chili sauce.



5. **Bò Lá Lốt** ^A

5,90

Gegrilltes Rindfleisch in wilden Betelblättern gerollt mit würzigem Zitronengras, frischem Salat und Spezialdressing.

Marinated beef wrapped in betel leaf with lemongrass, salad, and special dressing.



6. **Nem Hanoi** ^{A, C, K}

5,90

Gebackene Frühlingsrollen in Reisapapier eingerollt, mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln, Morcheln und einem Chili-Limetten-Dressing.

Baked spring rolls in rice paper rolled with chicken, vegetables, glass noodles and morels and chili lime dressing.



7. **Vịt Hoisin** ^{A, K}

6,90

Knusprige Ente mit frischem Salat und hausgemachter Hoisin-Sauce dazu feingehackte Erdnüsse.

Crispy duck with salad, peanuts, and homemade hoisin sauce.

ASIAN TAPAS



8. Sate Spieße¹

6,50

Gegrillte, würzige Hühnerspieße auf frischem Salat und cremiger Erdnussauce.

Grilled spicy chicken skewers on fresh salad and creamy peanut sauce.



9. Chicken Tempura^A

5,90

Knusprige, marinierte Curry Chicken Tempura Spieße auf frischem Salat und cremigem Basilikum Dip.

Crispy marinated curry chicken tempura skewers on fresh salad and creamy basil dip.



10. Chicken Char Siu BBQ^{F, K, 1}

5,90

Mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Honig-Char-Siu-Sauce auf frischem Salat und Sesamkörnern.

Grilled, marinated chicken with honey char siu sauce, served with fresh salad and sesame.



11. Tôm Xiên^{B, K}

6,90

Gegrillte Garnelenspieße mit schwarzem Sesam, dazu frischer Salat und leicht süß-scharfem Dip.

Grilled shrimp skewers with black sesame, fresh salad, and light sweet and spicy dip.



12. Ebi Tempura^{A, B, K}

6,50

3 gebackene Großgarnelen umhüllt mit einem knusprigen Mantel, serviert mit Salat und einem leicht süß-scharfem Dip.

3 baked large shrimps wrapped in a crispy coating, served with salad and a light sweet and spicy dip.



13. Nem Que^{A, B}

5,90

3 knusprige Frühlingsrollen mit einer Garnelenfüllung und leichtem süß-scharfem Dip.

3 crispy spring rolls with a prawn filling and a light sweet and spicy dip.



14. Yakitori^F

6,90

3 japanische Hühnerspieße auf frischem Salat und Teriyaki-Sauce, abgeschmeckt mit Sesamkörnern.

3 Japanese chicken skewers on fresh salad and teriyaki sauce, seasoned with sesame seeds.

ASIAN TAPAS



15. Sichuan Pepper Tofu ^F

5,90

Knuspriges Tofu Tempura in einer leicht scharfen Sichuan-Pfeffer-Sauce, abgeschmeckt mit Sesam, Lauch und Seetangsalat.

Crispy tofu tempura in a slightly spicy Sichuan pepper sauce, seasoned with sesame seeds, leek, and seaweed salad.



16. Avocado Tempura ^{A, G}

5,90

Avocado umhüllt mit einem knusprigen Mantel, serviert mit einem leicht scharfen Cocktail-Dip.

Avocado wrapped in a crispy coating, served with a light spicy cocktail dip.



17. Sweet Potatoes Fries ^{A, G}

5,50

Frittierte Süßkartoffelstreifen serviert mit cremigem Basilikum Dip.

Sweet potatoes fries served with a creamy basil dip.



18. Vegan Gyoza ^{A, K}

6,90

Angebratene japanische Gemüseteigtaschen mit cremigem Basilikum Dip.

Pan-fried Japanese vegetable dumplings with creamy basil dip.



19. Avocado Salmon Tatar ^{D, K}

7,90

Avocado mit pikanten, rohen Lachswürfeln, Lauchzwiebeln und Sesam.

Avocado with spicy, raw salmon cubes, spring onions and sesame seeds.



20. Salmon Avocado Sandwich ^{D, G, K}

7,90

Lachs Avocado Sandwich mit Gurke und Frischkäse.

Salmon avocado sandwich with cucumber and cream cheese.



21. Crispy Salmon Sandwich ^{A, D, G, K}

8,90

Lachs Avocado Sandwich Tempura mit Frischkäse.

Salmon avocado sandwich tempura with cream cheese.

GEDÄMPFTE TAPAS

STEAMED TAPAS



- 22. Edamame** ^{A, K}  5,50
Proteinreiche und gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed soybeans as a healthy source of protein with sea salt.



- 25. Ha Cao Tôm** ^{A, B, F, K} 5,90
5 gedämpfte Tapioka-Teigtaschen mit Garnelenfüllung serviert mit Sojasauce.
5 steamed tapioca dumplings with minced shrimp served with soy sauce.



- 23. Hot Dumpling** ^{A, B} 6,50
Hausgemachte, gedämpfte Wan-Tans mit Hähnchen- und Garnelenfüllung mit Soja-Chili-Öl-Dip.
Homemade, steamed wontons with chicken and prawn filling with soy-chili oil dip.



- 26. Siu Mai** ^{A, B, F} 5,90
5 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch.
5 steamed dumplings with shrimp and meat.



- 24. Gyoza** ^{A, F, K} 5,90
5 gedämpfte Teigtaschen nach japanischer Art serviert mit geröstetem Sesam und Sojasauce.
5 steamed Japanese style dumplings served with roasted sesame and soy sauce.

- a. Gemüse** / *vegetables* 
b. Hähnchen / *chicken*



- 27. Bao Buns** ^{A, K}
Gedämpfte Hefebrötchen serviert mit Saisonsalat, Mango, Gurke, geröstetem Sesam und cremiger Basilikum Sauce.
Wahlweise mit:
Steamed yeast bread served with salad, mango, cucumber, roasted sesame, and chili mayonnaise sauce. Selectable with:
- a. Tofu Tempura** 6,50
 - b. Chicken Char Siu BBQ** ^F 6,50
 - c. Bulgogi Beef** ^F 6,90
 - d. Ebi Tempura** ^B 6,90

SUPPEN

SOUPS



30. Miso Suppe ^F 4,90

Feine Sojabohnenbrühe mit Tofu, Seetang und Lauch.

Fine soybeans paste with tofu, seaweed, and spring onions.

31. Súp Salmon ^{D, F} 6,90

Pikante, würzige Lachssuppe mit frischer Ananas, Cherrytomaten, Zitronengras, Dill und Lauchzwiebeln.

Spicy, flavorful salmon soup with fresh pineapple, cherry tomatoes, lemongrass, dill, and spring onions.

32. Súp Gà Kokos 5,90

Pikante Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch, Champignons, Cherrytomaten, Limettenblättern und vietnamesischen Kräutern.

Spicy chicken soup with coconut milk, mushrooms, tomatoes, lime leaves and Vietnamese herbs.

33. Súp Tôm Sả ^B 6,50

Deftige Garnelensuppe mit Zitronengras, Limettenblättern, frischer Ananas, Champignons, Cherrytomaten und vietnamesischen Kräutern.

Savory shrimp soup with lemon grass, lime leaves, fresh pineapple, mushrooms, tomatoes, and Vietnamese herbs.

34. Súp Wan Tan ^{A, K} 5,90

Kräftige Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Telgertaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Salsongemüse, Sesamöl und vietnamesischen Kräutern.

Strong chicken broth with wan tan dumplings, stuffed with chicken, shrimp, vegetables, sesame oil, and Vietnamese herbs.

35. Súp Hanoi's Corner ^{A, B} 6,90

Kreation des Hauses: Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Wan Tans mit Garnelenfüllung, frischem Gemüse und vietnamesischen Kräutern.

Creation of the house: lemongrass soup with coconut milk, Wan Tan filled with prawns, fresh vegetables, and Vietnamese herbs.

SALATE

SALADS



40. Seetang Salat ^K 5,50

Seetang mit Sesam.

Seaweed with sesame seeds.

41. Kimchi Salat ^{A, K} 4,90

Scharf eingelegter Chinakohl und Sesam.

Sharp pickled Chinese cabbage and sesame.

42. Hanoi Corner Salat ^K 6,50

Gemischter Salat mit Seetang, Karotten, Gurken und Sesam-Cocktail-Dressing, abgeschmeckt mit Kokosstreifen.

Mixed salad with seaweed, carrots, cucumbers, and sesame cocktail dressing, seasoned with coconut strips.

43. Avocado Salat ^{E, K} 6,50

Bunter Saisonsalat mit Cherrytomaten, Avocado, Rucola, Hühnerfleisch, abgeschmeckt mit hausgemachtem Spezialdressing, Erdnüssen und Sesamkörnern.

Colorful seasonal salad with tomatoes, avocado, rucola, chicken served in a homemade special dressing, peanuts, and sesame.

44. Glasnudeln Salat ^{E, K}

Frischer, gemischter Salat mit Cherrytomaten, Glasnudeln, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und einer aromatischen Sauce.

Fresh mixed salad with tomatoes, glass noodles, Vietnamese herbs, and aromatic sauce.

45. Mango Salat ^K

Frische Mangostreifen mit buntem Salat, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachtem Spezialdressing.

Fresh mango stripes with salad, coriander, peanuts, roasted onions, and homemade special dressing.



44 und 45 auf Wunsch mit:

44 and 45 on request with:

a. Tofu / Tofu	5,90
b. Zartem Hühnerfleisch /tender chicken	6,50
c. Rindfleisch /beef	6,90
d. Garnelen / prawns ^B	7,50

PHỞ HANOI'S

Reisbandnudelsuppen gehören zum vietnamesischen Alltag, wobei die Phở die beliebteste und bekannteste ist. Sie wird zu jeder Tageszeit verzehrt – in der Früh, mittags und abends.

Die Beigabe frischer und aromatischer Kräuter verleiht der Phở einen Duft, der für die vietnamesische Küche charakteristisch ist. Die Würzmittel wie Zimt, Anissterne und Ingwer, die dazu gereicht werden, erlauben jedem Esser, seine eigene Variante zu kreieren.

Rice noodle soups are part of everyday Vietnamese life, with Phở 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 like cinnamon, star anis and ginger give the Phở a fragrance that is characteristic of Vietnamese cuisine. The condiments that are served with it allow each eater to create their own variation.



60. Phở Chay Bowl 🌱
Tofuwürfel und Gemüse
Tofu cubes and vegetables

13,50



61. Phở Gà
Zartes Hähnchenbrustfilet
Tender chicken

13,90



62. Phở Bò
Zart gekochte Rindfleischscheiben
Tenderly cooked beef slices

14,90



63. Phở Bò Spezial
Zartes Rindfleisch kurz angebraten
Tender beef briefly seared

15,90



64. Phở Gà Kokos 🌶️
Mit pikanter Kokosbrühe und Hühnerfleisch
With spicy coconut broth and chicken

14,90



65. Miến Tôm 🌶️
Deftige Glasnudelsuppe mit Großgarnelen, Zitronengras, Limettenblättern, Cherrytomaten, frischer Ananas, Champignons und vietnamesischen Kräutern.
Glass noodle soup with savory prawns, lemon grass, lime leaves, tomatoes, fresh pineapple, mushrooms, and Vietnamese herbs.

16,90

HANOI'S CORNER NOODLE BOWL



B1. Bún Bò Bowl ^E 13,90

Würziges, mariniertes Rindfleisch gebraten mit Chili, Zitronengras auf einem frischen Salat und exotischen Kräutern, Reisfadennudeln, serviert mit einem Ingwer-Limetten-Dressing. Abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen und 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. Phở Trộn Gà Kokos Bowl ^{E, F, K} 14,90

Reisbandnudeln mit frischem Salat, würzigem Chicken Tempura in einer Kokos-Limetten-Dressing, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Rice noodles with fresh salad, beef, grilled in soy chili lime sauce, seasoned with Vietnamese herbs, peanuts and roasted onions.



B3. Bún Sa Gà Bowl ^{E, K} 13,90

Gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert mit Zitronengras und Sesam auf frischem Saisonsalat, dazu Reisfadennudeln, hausgemachtes Spezialdressing, abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen und 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.



B4. Phở Trộn Bò Bowl ^{E, F, K} 14,90

Reisbandnudeln mit frischem Salat, würzigem Rindfleisch, gebraten in einer Soja-Chili-Limettsauce, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und 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} 14,90

Glasnudel-Bowl mit zart gebratenen Rindfleischscheiben auf buntem Saisonsalat, frischen Kräutern und Bulgogi-Sauce, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

Glass noodle bowl with grilled beef, seasonal lettuce, fresh herbs and bulgogi sauce, seasoned with peanuts, sesame, and roasted onions.



B6. Pad Thai Bowl ^{C, F} 14,90

Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Tofu, Ei, frischem Gemüse in leicht scharfer Tamarindensauce und vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

Fried rice noodles with chicken, tofu, egg, fresh vegetables in a slightly spicy tamarind sauce and Vietnamese herbs, seasoned with roasted onions and peanuts.



B7. Udon Basil Bowl ^{A, F}

Gebratene Udon-Nudeln mit einer thailändischen Soja-Basil-Sauce und Gemüse, abgeschmeckt mit Basilikum und Kräuter. Wahlweise mit:

Fried Udon noodles in thai soy basil sauce, vegetables, seasoned with basil, and herbs. Selectable with:

- | | |
|--|-------|
| a. Zartem Hühnerfleisch / tender chicken | 13,90 |
| b. Chicken Filet Tempura / chicken tempura ^A | 15,90 |
| c. Gegrilltes Chicken / grilled chicken | 16,90 |
| d. Rindfleisch / beef | 16,90 |
| e. Knuspriger Entenbrust / crispy duck breast ^A | 17,90 |
| f. Garnelen / shrimp ^B | 18,90 |
| g. Gegrillter Lachs / grilled salmon ^D | 18,90 |

HANOI'S CORNER

RICE BOWL



B8. Hoi An Chicken ^(besondere Empfehlung) ^{A, K} 15,90

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

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.



B9. Fried Rice Special ^{A, B, C} 19,90

Knusprig gegrillte Ente auf gebratenen Eierreis mit Chili, Knoblauch, Garnelen, Saisongemüse, abgeschmeckt mit Lauch und asiatischen Kräutern, serviert mit einer Süß-Chili-Sauce.
(Auf Wunsch auch mit gebratenen Eiernudeln)

Crispy grilled duck on fried egg rice with chili, garlic, prawns, seasonal vegetables, seasoned with leek and Asian herbs, served with a sweet chili sauce. (Also available with fried egg noodles on request)



B10. Bulgogi Beef Bowl ^{C, F} 15,90

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

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



B11. Kokos Curry Bowl ^E 15,90

Reisschüssel mit gedämpften Saisongemüse, Mais, Edamame und frischem Salat auf einer cremigen Curry-Kokos-Sauce, abgeschmeckt mit gerösteten Erdnüssen.

Rice bowl with steamed seasonal vegetables, corn, edamame, and fresh lettuce in creamy red curry coconut sauce, flavored with roasted peanuts.



B12. Mom's Rice Bowl ^F 15,90

Reis mit Karotten, Mais, roten Bohnen, Edamame, Salat, abgeschmeckt mit Limettenblättern und Basilikum in einer pikanten Chili-Knoblauch-Sauce.

Rice with steamed colorful vegetables, carrots, corn, red beans, edamame, garden salad, seasoned with lime leaves and basil in spicy chili garlic sauce.



B13. Peanut Lemon Bowl ^{F, G} 15,90

Wokgemüse in einer cremigen Lemon-Kokos-Erdnuss-Sauce. Serviert mit Reis, Mais, roten Bohnen, Edamame und buntem Salat.

Wok-fried vegetables in a creamy lemon-coconut-peanut sauce. Served with rice, corn, red beans, edamame, and salad.

B11 – B13 auf Wunsch mit

B11 – B13 on request with

a. Zartem Hühnerfleisch /tender chicken	13,90
b. Chicken Filet Tempura /chicken tempura ^A	15,90
c. Gegrilltes Chicken /grilled chicken	16,90
d. Rindfleisch /beef	15,90
e. Knuspriger Entenbrust /crispy duck breast ^A	17,90
f. Garnelen /shrimp ^B	18,90
g. Gegrillter Lachs /grilled salmon ^D	18,90

GREEN BOWL



B14. Miến Trộn Vegan Chicken Bowl ^{F, K, H} 14,90

Glasnudeln-Bowl mit mariniertem, veganem Chicken, gebraten auf buntem Saisonsalat und Bulgogisauce, abgeschmeckt mit Ingwer, Sesam, Koriander und Lauchzwiebeln.

Glass noodle bowl with marinated vegan chicken, fried on a colorful seasonal salad and bulgogi sauce, seasoned with ginger, sesame, coriander and spring onions.



B15. Bún Trộn Tofu Bowl ^{F, K, H} 13,90

Mit Chili und Zitronengras gegrillter Tofu auf Reisfadennudeln und buntem Salat in leicht scharfem Soja-Limetten-Dressing, abgeschmeckt mit Sesamkörnern, Koriander und Erdnüssen.

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 sesame seeds, coriander, and peanuts.



B16. Miso Udon Bowl ^{C, F}

Frisch gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse in einer cremigen Miso-Kokos-Sauce.

Fried udon noodles with vegetables in a creamy miso coconut sauce.



B17. Green Vital Bowl ^E

Gebratenes Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Sauce, gedämpfte Süßkartoffel, Mais, Cherrytomaten, roten Bohnen und Gartensalat, serviert mit schwarzem Naturreis. Abgeschmeckt mit Sesamkörnern.

Fried vegetables in a creamy peanut coconut sauce, steamed sweet potato, corn, cherry tomatoes, red beans, and garden salad, served with brown rice. Seasoned with sesame seeds.



B18. Buddha Teriyaki Bowl ^{C, F}

Gebratenes Gemüse in einer Teriyaki-Sauce, Süßkartoffeln, Gartensalat, Mais und Edamame, serviert mit schwarzem Reis. Abgeschmeckt mit Sesamkörnern.

Fried vegetables in a teriyaki sauce, sweet potatoes, garden salad, corn and edamame, served with black rice seasoned with sesame seeds.

B16 – B18 auf Wunsch mit

B16 – B18 on request with

a. Tofu und Gemüse / tofu and vegetables	14,90
b. Crispy Tofu Tempura / crispy tofu tempura	15,90
c. Veganes Hühnchen / vegan chicken	15,90
d. Vegane Ente / vegan duck	17,90

POKE BOWL

Reisschale mit Salat, verschiedenen Fischarten, Edamame, Gurke, Avocado und Seetang, abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Sesam.

Rice bowl with salad, different kinds of fish fillets, edamame, cucumber, avocado, and seaweed, seasoned with spring onions and sesame seeds.



B20. Spicy Salmon Poke Bowl ^{D, K} 15,90
Pikante rohe Lachswürfel
Spicy raw salmon cubes



B28. Crispy Chicken Teriyaki Poke Bowl ^{A, K} 15,90
Crispy Chicken und Teriyaki Sauce
Crispy Chicken and teriyaki sauce



B21. Spicy Tuna Poke Bowl ^{D, K} 16,90
Roher und scharfer Thunfischtatar
Raw and spicy tuna tartare



B29. Crispy Tofu Teriyaki Poke Bowl ^K 14,90
Crispy Tofu und Teriyaki Sauce
Crispy tofu and teriyaki sauce

DONBURI

Große japanische Reisschale mit verschiedenen Fischfiletsorten auf Salat, Edamame, Gurke, Avocado, Shiitake, Kaiserschoten, Seetang und Sesam.

Big Japanese rice bowl with different kinds of fish fillets on salad, edamame, cucumber, avocado, shiitake, snow peas, seaweed, and sesame seeds.



B22. Sake Don ^{D, K} 15,90
Rohes Lachsfilet
Raw salmon



B25. Maguro Yaki Don ^{C, D, K} 17,90
Spiegelei und leicht flambiertes Thunfischfilet
Fried egg and lightly flambéed tuna fillet



B23. Sake Yaki Don ^{C, D, K} 16,90
Spiegelei und leicht flambiertes Lachsfilet
Fried egg and lightly flambéed salmon fillet



B26. Unagi Yaki Don ^{D, K} 17,90
Spiegelei und Gegrillter Flusaal
Fried egg and grilled river eel



B24. Maguro Don ^{D, K} 16,90
Rohes Thunfischfilet
Raw tuna fillet



B27. Crispy Tofu Tempura Don ^K 15,90
Crispy Tofu Tempura
Crispy tofu tempura



SUSHI

HANOI'S
CORNER

NIGIRI

Preis pro Paar

Price per pair



901. Sake ^{D, J}
Lachs
Salmon

4,90



902. Maguro ^{D, J}
Thunfisch
Tuna

5,50



903. Ebi ^{B, J}
Gekochte Garnele
Shrimp

5,50



904. Unagi ^{D, K, J}
Gegrillter Flusaal
Grilled eel

5,50



905. White Tuna ^{D, J}
Butterfisch
Butterfish

5,50



906. Gunkan Salmon ^{D, J}
Reis mit Lachstatar, Lauch
umwickelt mit Gurke
Rice with salmon tartare, leek
wrapped in cucumber

6,50



907. Gunkan Tuna ^{D, J}
Reis mit Thunfischstatar,
Lauch umwickelt mit Gurke
Rice with tuna tartare, leek
wrapped in cucumber

6,90



908. Salmon Spargel ^{D, K, J}
Flambierter Lachs mit
grünem Babyspargel
Flambéed salmon with green
baby asparagus

6,50



909. Tuna Spargel ^{D, K, J}
Flambierter Thunfisch mit
grünem Babyspargel
Flambéed tuna with green
baby asparagus

6,90



910. White Tuna Spargel ^{D, K, J}
Flambierter Butterfisch mit
grünem Babyspargel
Flambéed butterfish with
green baby asparagus

6,50



911. Unagi Spargel ^{D, K, J}
Gegrillter Flusaal mit
grünem Babyspargel
Grilled river eel with green
baby asparagus

6,90



912. Tamago ^{K, J}
Japanisches Omlett
Japanese omelette

4,50



913. Inari ^{K, J}
Tofutasche
Tofu

4,50



914. Avocado ^{K, J}
Avocado
Avocado

4,50



915. Shiitake ^{K, J}
Japanischer Pilz
Japanese mushrooms

4,50



921. Sake Maki ^{D, J}	4,60	
Lachs <i>Salmon</i>		
922. Sake Avocado Maki ^{D, J}	4,70	929. Unagi Maki ^{D, K, J}
Lachs und Avocado <i>Salmon and avocado</i>		Gegrillter Flusssaal <i>Grilled river eel</i>
923. Spicy Sake Maki ^D 	4,70	930. Philadelphia Maki ^{D, K, J}
Lachs, Lauch und Chili <i>Salmon, leek, and chili</i>		Cream Cheese mit geräuchertem Lachs <i>Cream cheese with smoked salmon</i>
924. Tekka Maki ^{D, J}	5,20	931. Spicy Ebi Maki ^{B, G, K, J}
Thunfisch <i>Tuna</i>		Garnelen, Lauch und Mayo-Chili <i>Shrimp, leek, and mayo-chili</i>
925. Tekka Avocado Maki ^{D, J}	5,30	932. Spicy Tuna Maki ^{D, J} 
Thunfisch und Avocado <i>Tuna and avocado</i>		Thunfisch, Lauch und Chili <i>Tuna, leek, and chili</i>
926. Ebi Avocado Maki ^{B, J}	5,30	933. Spicy Tsuna Maki ^{D, G, K, J} 
Garnelen und Avocado <i>Shrimps and avocado</i>		Gekochter Thunfisch, Lauch und Chili <i>Cooked tuna, leek, and chili</i>
927. Spicy White Tuna Maki ^{B, J} 	5,90	934. Tori Maki ^{K, J}
Pikanter Butterfisch und Lauch <i>Spicy butterfish and leek</i>		Gegrilltes Hühnerfleisch <i>Grilled chicken</i>
928. Salmon Skin Maki ^{D, K, J}	4,90	935. Kaiserente Maki ^{K, J}
Gegrillte Lachshaut <i>Grilled salmon skin</i>		Gegrillte Ente <i>Grilled Duck</i>

VEGGIE MAKI

je Rolle 6 Stück
6 pieces per roll

941. Avocado Maki ^K	4,10		
Avocado und Sesam			
<i>Avocado and sesame seeds</i>			
942. Rucola Maki ^{G, K}	4,10		
Cream Cheese und Rucola			
<i>Cream cheese and rocket</i>			
943. Kappa Maki ^K	4,10	946. Tamago Maki ^{C, K}	4,10
Gurke und Sesam		Japanische Omelett und Sesam	
<i>Cucumber and sesame seeds</i>		<i>Japanese omelette and sesame seeds</i>	
944. Shiitake Maki ^K	4,10	947. Sweet Potato Maki ^K	4,10
Japanische Pilze und Sesam		Süßkartoffel und Sesam	
<i>Japanese mushrooms and sesame seeds</i>		<i>Sweet Potato and sesame seeds</i>	
945. Inari Maki ^K	4,10	948. Mango Maki ^K	4,10
Gegrillter Tofu und Sesam		Frische Mango und Sesam	
<i>Grilled tofu and sesame seeds</i>		<i>Fresh Mango and sesame seeds</i>	



INSIDE OUT ROLLS

je Rolle 8 Stück
8 pieces per roll

- 950. California I.O.** ^{B, K, J} 7,90
Surimi, Avocado und Gurke
Surimi, avocado, and cucumber
- 951. Philadelphia I.O.** ^{D, K, J} 8,50
Lachs, Gurke und Cream Cheese
Salmon, cucumber, and cream cheese
- 952. Sake I.O.** ^{D, K, J} 8,50
Lachs und Avocado
Salmon and avocado
- 953. Unagi I.O.** ^{D, K, J} 9,50
Gegrillter Aal, Avocado und Gurke
Grilled eel, avocado, and cucumber
- 954. Tekka I.O.** ^{D, K, J} 9,50
Thunfisch und Gurke
Tuna and cucumber
- 955. Spicy Ebi I.O.** ^{B, G, K} 9,50
Garnelen, Mayo-Chili, Avocado, Gurke und Lauch
Shrimps, mayo-chili, avocado, cucumber, and leek
- 956. Spicy Salmon I.O.** ^{D, G, K} 8,90
Lachstatar, Chili, Lauch, Cream Cheese und Avocado
Salmon tartare, chili, leek, cream cheese, and avocado



- 957. Spicy Tuna I.O.** ^{D, K} 10,90
Pikanter Tunatatar, Chili, Avocado umwickelt mit Lauch
Spicy tuna tartare, chili, avocado wrapped in leek
- 958. Spicy Tsuna I.O.** ^{D, G, K} 9,50
Gekochter Thunfisch, Mayo-Chili, Lauch, Avocado und Sesam
Cooked tuna, mayo-chili, leek, avocado, and sesame seeds
- 959. Tori I.O.** ^{A, G, K} 9,90
Chicken Tempura, Gurke, Avocado und Cream Cheese
Chicken Tempura, cucumber, avocado, and cream cheese
- 960. King Ebi Tempura I.O.** ^{B, J, K} 9,90
Garnelen Tempura, Avocado und Gurke
Ebi tempura, avocado and cucumber

VEGGIE INSIDE OUT ROLLS

- 965. Avocado I.O.** ^{G, K} 7,50
Avocado, Gurke, Cream Cheese und Sesam
Avocado, cucumber, cream cheese, and sesame seeds
- 966. Spinat I.O.** ^K 7,90
Gekochter Spinat, Avocado, gegrillter Tofu und Cream Cheese
Cooked spinach, avocado, grilled tofu, and cream cheese
- 967. Rucola I.O.** ^{G, K} 7,90
Rucola, Cream Cheese, Gurke und Sesam
Rocket, cream cheese, cucumber, and sesame seeds



- 968. Avocado Tempura I.O.** ^{A, G, K} 8,50
Avocado Tempura, Cream Cheese, Gurke und Sesam
Avocado tempura, cream cheese, cucumber, and sesame seeds
- 969. Sweet Potato I.O.** ^{A, K} 8,50
Süßkartoffeln, Avocado, Gurke und Sesam
Sweet potato, avocado, cucumber, and sesame seeds

SUSHI SPECIALS

je Rolle 4 Stück

4 pieces per roll



970. Gyoki Roll ^{B, D, G, K} 7,90

Lachs, Avocado und Cream Cheese umwickelt mit Omelett
Salmon, avocado, and cream cheese wrapped with omelette



971. Ebi Roll ^{B, D, G, K} 8,50

Flambierter Lachs, Chili, Gurke und Avocado umwickelt mit Garnelen und Spezialsauce
Flambéed salmon, chili, cucumber, and avocado wrapped with prawns, and special sauce



972. Hawaii Roll ^{D, G, K} 7,90

Gurke, Avocado und Cream Cheese umwickelt mit flambierten Lachs und Spezialsauce
Cucumber, avocado, and cream cheese wrapped with flambéed salmon, and special sauce



973. Hanoi's Corner Roll ^{D, G, K} 8,90

Gurke, Lachs und Cream Cheese umwickelt mit Avocado, Lachstatar, Lauch und Spezialsauce
Cucumber, salmon and cream cheese wrapped in avocado, salmon tartare, leek and special sauce



974. Unagi Dragon Roll ^{B, D, K} 8,90

Ebi Tempura und Gurke umwickelt mit gegrilltem Aal und Spezialsauce
Ebi tempura and cucumber wrapped with grilled eel, and special sauce



975. Love Tuna Roll ^{D, G, K} 8,90

Avocado, Gurke und Cream Cheese umwickelt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischstatar und Spezialsauce
Avocado, cucumber, and cream cheese wrapped with flambéed tuna, tuna tartare, and special sauce



976. Tiger Roll ^{B, K} 7,90

Ebi Tempura, Gurke, Chili-Mayo umwickelt mit Avocado
Ebi tempura, cucumber, chili mayo wrapped with avocado



977. Philadelphia Roll ^{D, G, K} 8,50

Geräucherter Lachs, Cream Cheese, Gurke und Avocado umwickelt mit Lachs und Spezialsauce
Smoked salmon, cream cheese, cucumber, and avocado wrapped with salmon and special sauce



978. Königs Roll ^{B, D, K} 8,90

Lachshaut, Garnelen, Avocado und Cream Cheese umwickelt mit Thunfisch, Lachs, Flusssaal und Butterfisch
Salmon skin, prawns, avocado, and cream cheese wrapped with tuna, salmon, river eel, and butterfish



979. Salmon Roll ^{D, G, K} 7,90

Lachshaut, Gurke, Avocado und Cream Cheese umwickelt mit Lachs und Spezialsauce
Salmon skin, cucumber, avocado, and cream cheese wrapped with salmon, and special sauce



980. Vital Roll ^{G, K} 7,90

Gurke, Süßkartoffeln, Spargel und Cream Cheese umwickelt mit Avocado
Cucumber, sweet potato, asparagus, and cream cheese wrapped with avocado



981. Horenzo Roll ^{G, K} 7,90

Gekochter Spinat, Cream Cheese und Gurke umwickelt mit gegrilltem Tofu
Cooked spinach, cream cheese, and cucumber wrapped with grilled tofu

SASHIMI SUSHI

Traditionell roher Fisch ohne Reis
traditional raw fish without rice

982. **Maguro Sashimi** ^{D, K} 17,90
Thunfisch / *Tuna*
983. **Sake Sashimi** ^{D, K} 16,90
Lachs / *Salmon*
984. **Moriawase Sashimi** ^{B, D} 18,90
Gemischt / *Mixed*



CRUNCHY SUSHI

Sushirollen gefüllt mit frischen Zutaten, umhüllt mit schmackhaftem Flocken, kurz in heißem Öl gebacken, serviert mit einer Spezialsauce. Je Rolle 6 Stück

Sushi rolls filled with fresh ingredients, coated with tasty flakes, briefly baked in hot oil, served with a special sauce. 6 pieces per roll



990. **Chicken Futomaki** ^{A, G, K} 8,90
Chicken Tempura, Avocado, Gurke, Sesam und Cream Cheese
Chicken Tempura, avocado, cucumber, sesame, and cream cheese

991. **Sake Futomaki** ^{D, G, K} 8,90
Lachs, Avocado, Gurke, Masago und Cream Cheese
Salmon, avocado, cucumber, masago, and cream cheese

992. **Tsuna Spicy Futomaki** ^{D, G, K}  8,90
Gekochter Thunfisch, Avocado, Lauch, Chili und Masago
Cooked tuna, avocado, leek, chili, and masago

993. **Ebi Spicy Futomaki** ^{B, G, K}  8,90
Garnelen, Mayo-Chili, Lauch, Avocado, Gurke und Masago
Shrimps, mayo-chili, leek, avocado, cucumber, and masago

994. **Veggie Futomaki** ^{G, K}  8,50
Avocado, Gurke, Paprika, Cream Cheese und Sesam
Avocado, cucumber, peppers, cream cheese, and sesame seeds

CRUNCHY MAKI

Je Rolle 8 Stück
8 pieces per roll

995. **Crunchy Sake Maki** ^{D, G, K} 6,50
Lachs
Salmon
996. **Crunchy Spicy Ebi Maki** ^{B, G, K}  6,90
Garnelen, Chili-Mayo und Lauch
Shrimps, chili mayo, and leek
997. **Crunchy Spicy Tsuna Maki** ^{D, G, K}  6,50
Gekochter Thunfisch, Chili-Mayo und Lauch
Cooked tuna, chili mayo, and leek
998. **Crunchy Veggie Maki** ^{G, K}  6,50
Gurke, Avocado und Cream Cheese
Cucumber, avocado, and cream cheese



SUSHI SETS



Set 1 (16 Stück) ^{B, D, K} 12,90
 2 St. Nigiri
 6 St. Sake Avocado Maki
 4 St. California Inside Out
 4 St. Sake Avocado Inside Out



Set 2 (20 Stück) ^D 12,90
 6 St. Tekka Maki
 6 St. California Maki
 8 St. Crunchy Sake Maki



Set 3 (20 Stück) ^{B, D, K} 13,90
 2 St. Nigiri
 6 St. Avocado Maki
 4 St. California Inside Out
 8 St. Crunchy Sake Maki



Set 4 (22 Stück) ^{B, D, K} 18,90
 4 St. Nigiri gemischt
 6 St. Sake Maki
 6 St. Avocado Maki
 6 St. Crunchy Sake Futomaki



Set 5 (20 Stück) ^{D, K} 19,50
 6 St. Sake Maki
 6 St. Tekka Maki
 8 St. Hawaii Sepcial Roll



Set 6 (15 Stück) ^{B, D, K} 17,90
 2 St. Nigiri
 6 St. Avocado Maki
 4 St. Gyoki Special Roll
 3 St. Sake Sashimi



Set 7 (12 Stück) ^{D, K} 10,50
 für Lachs-Liebhaber
 2 St. Sake Nigiri
 6 St. Sake Maki
 4 St. Sake Inside Out



Set 8 (24 Stück) ^{D, K} 14,50
 für Maki-Liebhaber
 6 St. Sake Maki
 6 St. Tekka Maki
 6 St. Avocado Maki
 6 St. Kappa Maki



Set 9 (12 Stück) ^{D, K} 15,50
 für Crunchy-Liebhaber
 6 St. Sake Futomaki
 6 St. Tsuna Spicy Futomaki

SUSHI SETS



Set 10 (15 Stück) ^{A, G, K} 14,90

3 St. Nigiri
4 St. Horenzo Special Roll
8 St. Crunchy Veggie Maki



Set 11 (18 Stück) ^{A, C, K} 14,90

2 St. Nigiri
6 St. Kappa Maki
6 St. Avocado Maki
6 St. Crunchy Veggie Futomaki



Set 12 (20 Stück) ^K 13,50

6 St. Kappa Maki
6 St. Avocado Maki
8 St. Avocado Inside Out



Set 13 (30 Stück) ^{A, B, D, K} 26,90

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



Set 14 (44 Stück) ^{A, B, D, K} 37,90

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



Set 15 (58 Stück) ^{A, B, D, K} 54,90

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 Veggie Maki

EXTRA

Cocktailsauce	1,50
Unagisauce	1,50
Sesamsauce	1,50
Wasabi	1,50
Ingwer	2,00
Sushi-Reis	3,00
Gekochter Reis	2,50
Erdnussauce	3,00
Hoisin-Sauce	3,00
Süß-Chili-Sauce	3,00
Mangosauce	3,00

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE / HOMEMADE BEVERAGES

- 300. Mango Lassi** 0,4L 5,90
Mango, Milch, Mangosaft, Jogurt
Mango, milk, mango juice, yogurt
- 301. Limettenlimonade** 0,4L 5,90
Frische Limetten, brauner Zucker und Soda
Fresh limes, brown sugar, and soda
- 302. Ingwer-Limonade** 0,4L 6,50
Frischer Ingwer, Limetten und Soda
Fresh ginger, lime, and soda
- 303. Yuzu-Limonade** 0,4L 6,90
Koreanischer Zitronentee mit Aloe Vera und Soda
Korean lemon tea with aloe vera and soda
- 304. Lychee Limonade** 0,4L 6,90
Frische Limetten, Lycheefrucht, Chia Samen und Soda
Fresh lime, lychee fruit, chia seeds, and soda
- 305. Minze-Holunder-Eistee** 0,4L 6,90
Frische Minze, Limetten, Apfelsaft, Holunder, Jasmintee
Fresh mint, lime, apple juice, elderflower, jasmine tea
- 306. Strawberry Ice Tea** 0,4L 6,90
Erdbeeren, frische Minze, Limetten, und Jasmintee
Strawberries, fresh mint, lime, and jasmine tea
- 307. Passion Dream** 0,4L 7,50
Frische Maracuja, Maracujasaft und Vanille
Fresh passion fruit, passion fruit juice, and vanilla
- 308. Lavendel Dream** 0,4L 7,50
Frische Limetten, Lavendel, Chia Samen und Soda
Fresh limes, lavender, chia seeds, and soda
- 309. Berries'n'Flowers** 0,4L 7,50
Cranberry, Holunder, Yuzu und Beeren-Mix
Cranberry, elderberry, Yuzu, and berries



TEE / TEA 0,4L

- 310. Jasmintee** 4,90
Grüner Tee mit Jasminblüten
Green tea with jasmine blossoms
- 311. Sencha Green Tea** 4,90
Japanischer Grüner Tee
Japanese green tea
- 312. Chrysanthemum-Tee** 4,90
Tee aus Chrysanthemenblüten
Tea made from chrysanthemum blossoms
- 313. Ingwer-Limetten-Tee** 4,50
Frischer Ingwer, Limetten, Minze und Honig
Fresh ginger, lime, mint, and honey
- 314. Ingwer-Orangen-Tee** 4,90
Frischer Ingwer, Orangen, Zimtstangen, Minze und Honig
Fresh ginger, oranges, cinnamon sticks, mint, and honey
- 315. Zitronengras-Minze-Tee** 4,90
Frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze und Honig
Fresh lemongrass, ginger, lime, mint, and honey

KAFFEE / COFFEE

- 316. Ca Phe Vietnam** ^{2, G} 4,50
Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese coffee with sweetened condensed milk
- 317. Ice Ca Phe Vietnam** ^{2, G} 6,50
Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch auf Eis
Vietnamese coffee with sweetened condensed milk on ice
- 318. Kaffee Crema** ^{2, G} 3,50
- 319. Cappuccino** ^{2, G} 4,50
- 320. Espresso** ² 2,90
- 321. Latte Macchiato** ^{2, G} 5,50

Auf Wunsch auch mit Hafermilch +1,00
On request also with oat milk



SOFTGETRÄNKE / SOFT DRINKS

	0,2L	0,4L
322. Coca Cola ^{1,2}	3,20	4,90
323. Coca Cola Light ^{1,2}	3,20	4,90
324. Spezi ^{1,2}	3,20	4,90
325. Fanta ¹	3,20	4,90
326. Sprite ¹	3,20	4,90
327. Apfelschorle	3,20	4,90
328. Lycheeschorle	3,20	4,90
329. Mangoschorle	3,20	4,90
330. Maracujaschorle	3,20	4,90
331. Ananasschorle	3,20	4,90
332. Cranberryschorle	3,20	4,90
333. Aloe Vera	3,90	5,50
334. Orangensaft	3,90	5,50
335. Apfelsaft	3,90	5,50
336. Lycheesaft	3,90	5,50
337. Mangosaft	3,90	5,50
338. Maracujasaft	3,90	5,50
339. Ananassaft	3,90	5,50
340. Cranberrysaft	3,90	5,50
	0,25L	0,75L
341. Stilles Wasser	3,20	7,50
342. Mineralwasser	3,20	7,50
344. Ginger Ale ³	3,90	
345. Tonic Water ³	3,90	
346. Bitter Lemon ³	3,90	



APERITIFS 0,2L

350. Hugo ³	7,90
Prosecco, Holunder, frische Minze und Limetten <i>Prosecco, elderberry, fresh mint, and lime</i>	
351. Aperol Spritz ³	7,90
Aperol, Prosecco und frische Orange <i>Aperol, Prosecco, and fresh orange</i>	
352. Aperol Maracuja ³	7,90
Aperol, Prosecco und frische Maracujafrucht <i>Aperol, Prosecco, and fresh passionfruit</i>	
353. Lillet Wild Berry ³	7,90
Lillet Blanc, Wild Berry <i>Lillet Blanc, Wild Berry</i>	
354. Lillet Lavendel ³	7,90
Lillet Blanc, Lavendel <i>Lillet Blanc, lavender</i>	



COCKTAILS 0,4L

- 355. Fresh Lemongrass** 9,50
Nep Moi, frischer Zitronengras, Limettenstücke, Aloe Vera
Nep Moi, fresh lemongrass, pieces of lime, aloe vera
- 356. Hanoi's Watermelon** 9,50
Nep Moi, Wassermelone, Ananassaft, Limetten
Nep Moi, watermelon, pineapple juice, lime
- 357. Porn Star Martini** 9,90
Absolut Wodka, Vanille, Maracuja, Limetten und Prosecco
Absolut Vodka, vanilla, passion fruit, lime, and Prosecco
- 358. Lychee-Martini** 9,50
Bombay Sapphire, Lychee, Ingwer, Limetten
Bombay Sapphire, lychee, ginger, limes
- 359. Whiskey Sour** 9,50
Maker's Mark, Limetten, weißer Rohrzucker, Eiweiß
Maker's Mark, limes, white sugar, egg white
- 360. Moscow Mule** 9,50
Absolut Wodka, Limetten, Ingwer, Gurken, Ginger Ale
Absolut Wodka, limes, ginger, cucumber, ginger ale
- 361. Sex on the Beach** 9,50
Absolut Wodka, Limetten, Orangensaft, Grenadine
Absolut Wodka, limes, orange juice, grenadine
- 362. Cosmopolitan** 9,50
Absolut Wodka, Cointreau, Limetten, Cranyberrysaft
Absolut Wodka, Cointreau, limes, cranberry juice
- 363. Mai Tai** 9,90
Havana Club, Jamaican Rum, Rum 73%, Cointreau, Ananassaft, Mandeln
Havana Club, Jamaican Rum, Rum 73%, Cointreau, pineapple juice, almonds
- 364. Mojito** 9,50
Havanna Club, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda
Havana Club, lime, mint, brown sugar, soda
- 365. Berry Mojito** 9,50
Havanna Club, Limetten, Minze, brauner Zucker, Beeren-Mix, Soda
Havana Club, lime, mint, brown sugar, berries, soda
- 366. Caipirinha** 9,50
Cachaça, Limetten und brauner Zucker, Soda
Cachaça, limes, brown sugar, soda

LONGDRINKS 0,4L

- 366. Whiskey Cola** 8,50
Whiskey und Cola
Whiskey and cola
- 367. Gin Tonic** 8,50
Gin und Tonic Water
Gin and tonic water
- 368. Wodka Lemon** 8,50
Wodka und Bitter Lemon
Vodka and bitter lemon
- 369. Cubra Libre** 8,50
Rum, Cola und frische Limetten
Rum, cola and fresh limes

SHOTS

- 370. Nep Moi** 2cl 3,50
- 371. Hennessy** 2cl 3,50
- 372. Absolut Wodka** 2cl 3,50
- 373. Bombay Sapphire** 2cl 3,50
- 374. Maker's Mark** 2cl 3,50
- 375. Jägermeister** 2cl 3,50

BIER / BEER

	0,3L	0,5L
380. Tiger Bier vom Fass	4,50	5,90
381. Becks^A	3,90	
382. Becks Alkoholfrei (Fl.)^A	3,50	
383. Erdinger Kristall (Fl.)^A		5,50
384. Erdinger Hefe Hell (Fl.)^A		5,50
385. Erdinger Weißbier Alkoholfrei (Fl.)^A		5,50
386. Kirin Bier (Fl.) (japanisches Bier)^A	4,50	
387. Tiger Bier (Fl.) (Singapur Bier)^A	4,50	



WEINE / WEINE

	0,25L	0,75L
WEIßWEIN / WHITE WINE		
50° Riesling	6,90	25,90
Feinherb, Qualitätswein <i>Johannisberger Weinvertrieb KG</i>		
Grauburgunder vom Kalkstein	6,90	25,90
Trocken, Qualitätswein <i>Weingut Ludi Neiss</i>		
La Petite Perriere Sauvignon	6,90	25,90
Appellation d'Origine Contrôlée <i>Domaine de la Perriere</i>		
MESA Blanco	6,90	25,90
Trocken, Vino de España <i>Mit tropischen Fruchtnoten</i>		
Weißweinschorle	6,50	
Pflaumenwein	6,90	
Sake	6,90	

ROSÉ / ROSÉ WINE

Domaine Tariquet Rosé de Pressée	6,90	25,90
Côtes Gascogne Indication Géographique Protégé Domaine Tariquet		

ROTWEIN / RED WINE

Merlot	6,90	25,90
Aimery-Sieur d'Arques Vin de Pays d'Oc		
Castell Colindres	6,90	25,90
Reserva 2019 Vino de Valencia DOP		



DESSERTS

D1. Apfel Gyoza ^{A, H}

6,90

Japansiche Gyoza-Teigtaschen gefüllt mit Apfel und einer Kugel Vanilleeis.

Japanese gyoza dumplings filled with apple and a scoop of vanilla ice cream.



D2. Xôi Nếp Cẩm ^{G, H}

6,90

Gedämpfter, süßer, schwarzer Klebreis mit Mangosoße, Kokosnussstreifen und Mandeln.

Steamed, sweet, black sticky rice with mango sauce, coconut strips, and almonds.

D3. Gebackene Banane ^{A, H}

5,90

Frittierte Banane mit Honig und Mandeln überzogen.

Fried banana covered with honey and almonds.



D4. Sesambällchen ^{A, H}

5,90

Klebereismehl mit süß roter Bohnenpaste und weißem Sesam.

Sesame glutinous rice balls with sweet red bean paste.

D5. Mochi Ice Cream ^G

5,90

Reiskuchen mit verschiedenen Eiscrème-Füllungen.

Pounded sticky rice with various ice cream filling.



KIDS MENÜ

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre
For our younger guests up to 10 years old



K1. Sunny Grill Chicken ¹ 7,90

Reis mit gegrillten, würzigen Hühnerspieße, Gurken und cremiger Erdnussauce.

Rice with grilled, spicy chicken skewers, cucumber, and a creamy peanut sauce.

K2. Little Teriyaki ^F 7,90

Reis mit 3 japanische Hühnerspieße Gurken und einer Teriyaki-Sauce.

Rice with 3 Japanese chicken skewers, cucumber, and teriyaki sauce.

K3. Tempura Crunch Sticks ^{A, G} 9,50

Frittierte Süßkartoffelstreifen mit knusprigen Chicken Filet Tempuras, Gurken und Mayonnaise.

Fried sweet potato strips with crispy chicken fillet tempuras, cucumber, and mayonnaise.

K4. Happy Veggie Rolls ^{A, K} 6,90

Reis mit 6 vegetarische Mini-Frühlingsrollen und Gurke oder Avocado Maki.

Rice with 6 vegetarian mini spring rolls and cucumber or avocado maki.

