

VORSPEISEN | APPETIZER

- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 01. | CATCH THE FISH ¹³ | Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Cherry Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill
<i>Soup with salmon, tiger prawns, cherry tomatoes, mushrooms, spring onions and dill</i> | € 6,90 |
| 02. | COCO LOVE ⁶ | Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons, Koriander und:
<i>Soup with coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms, cilantro and:</i> | |
| | a) Tofu | | € 5,20 |
| | b) Hähnchen <i>chicken</i> | | € 5,90 |
| 03. | ALMOST NUDE | Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reismudeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette ² und:
<i>Vietnamese summer rolls filled with salad, rice noodles and roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette ² and:</i> | |
| | a) Tofu | | € 5,20 |
| | b) Hähnchen <i>chicken</i> | | € 5,90 |
| | c) Tempura Garnelen ¹ <i>tempura prawns</i> ¹ | | € 6,60 |
| 04. | SPRINGROLLS ¹³ | Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süßer Chilisauce
<i>Vietnamese springrolls filled with prawns and vegetables, served with Sweet Chili Sauce</i> | € 6,60 |
| 05. | EDAMAME | Baby Sojabohnen serviert mit Meersalz
<i>Baby soy beans served with seasalt</i> | € 5,90 |
| 06. | WAKAME ^{1,13,A} | Seetang Salat serviert mit Sesam Dressing und:
<i>Seaweed salad served with sesame dressing and:</i> | |
| | a) Jakobsmuscheln <i>scallops</i> | | € 10,50 |
| | b) Lachs <i>salmon</i> | | € 9,50 |
| | c) Avocado | | € 8,00 |

VORSPEISEN | APPETIZER

07.	TARTARE ^{1,7,13,A}	Tatar mit Avocado in einer hausgemachten scharfen Sauce, serviert mit vietnamesischem Sesam Reis-Cracker und: <i>Tartare with avocado in a homemade spicy sauce, served with Vietnamese sesame rice cracker and:</i>	
		a) Lachs <i>salmon</i>	€ 8,20
		b) Thunfisch <i>tuna</i>	€ 9,50
08.	SEAFOOD ISLAND ^{1,13}	Eine Kombination aus knusprigen Tempura Garnelen und gegrillten Jakobsmuscheln, serviert mit Wildkräutersalat <i>A combination of crunchy tempura prawns and grilled scallops, served with wild herb salad</i>	€ 10,50
09.	SMOKY SATE	Würzige Hühnerspieße serviert mit Erdnuss Sauce ⁶ <i>Savory chicken skewers served with peanut sauce ⁶</i>	€ 5,90
10.	PRAWNS IN SILK ^{1,7,10}	Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam Sojasauce <i>Dumplings made from rice flour filled with chopped prawns and vegetables, served with sesame soy sauce</i>	€ 5,90
11.	CREW LOVE TAPAS ^{1,3,13}	Verschiedene Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü <i>Different appetizers from our appetizer menu</i>	
		a) Für zwei Personen <i>for two persons</i>	€ 13,50
		b) Für drei Personen <i>for three persons</i>	€ 18,50
17.	MANGO LOVER	Mango Salat mit Erdnüssen und Koriander, serviert mit einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette ² und <i>Mango salad with peanuts and cilantro, served with a light homemade lime-vinaigrette ² and</i>	
		a) zartem Hähnchen <i>tender chicken</i>	€ 10,50
		b) würzigem Tofu <i>savory tofu</i>	€ 10,50



PHỞ SUPPE | PHỞ SOUP

Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Fleischbrühe ^{2, D} Reisbandnudeln und wahlweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchen oder würzigen Tofu. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Basilikum und weißem Pfeffer.

Phở is a traditional soup from the Vietnamese Cuisine. Traditionally served in a bowl containing a strong clear meat broth ^{2, D}, thin rice noodles and optional with thinly sliced beef, tender chicken or savory tofu. Finished with spring onions, cilantro, soybean sprouts, basil and white pepper.

12. PHỞ ĐẬU PHỤ

Mit würzigem Tofu
With savory tofu

- a) Vorspeise | *Appetizer*
- b) Hauptgang | *Main*

€ 5,20
€ 10,90

13. PHỞ GÀ

Mit zartem Hähnchen
With tender chicken

- a) Vorspeise | *Appetizer*
- b) Hauptgang | *Main*

€ 5,60
€ 11,90

14. PHỞ BÒ

Mit feinen Rindfleischscheiben
With thinly sliced beef

- a) Vorspeise | *Appetizer*
- b) Hauptgang | *Main*

€ 6,20
€ 13,90

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

15. **WILDKRÄUTER CURRY** ^{2,6} Cremiger Kokos-Curry verfeinert mit Zitronengras und Thai Ingwer, an Wildkräutersalat, Salsa Roja und Erdnuss, serviert mit Sesam Reis
Creamy coconut curry, refined with lemongrass and Thai ginger, served with wild herb salad, salsa roja, roasted peanuts and sesame rice
- a) Tofu € 10,90
 - b) Hähnchen | *chicken* € 12,90
 - c) Rind | *beef* € 14,90
 - d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 16,50
 - e) Ente | *duck* € 16,50
16. **MAMA MANGO** ^{2,6} Mango-Creme verfeinert mit Kokosmilch, an Wildkräutersalat, Salsa Roja und Erdnuss, serviert mit Sesam Reis
Mango-cream refined with coconut milk, served with wild herb salad, salsa roja, roasted peanuts and sesame rice
- a) Tofu € 10,90
 - b) Hähnchen | *chicken* € 12,90
 - c) Rind | *beef* € 14,90
 - d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 16,50
 - e) Ente | *duck* € 16,50

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Folgende Gerichte beinhalten frisches Gemüse der Saison, gebraten in einer hausgemachten japanischen Gewürzsauce^{1,2,13,D}; an Wildkräutersalat, Guacamole und Salsa Roja; serviert mit Sesam Reis

The following meals include fresh seasonal vegetables, fried in a homemade Japanese seasoning sauce^{1,2,13,D}; with wild herb salad, guacamole, salsa roja; served with sesame rice

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | BEEF DELUXE | € 18,90 |
| | Gegrilltes Rindersteak
<i>Grilled beef steak</i> | |
| 21. | KAMO TEMPTATION | € 18,90 |
| | Gegrillte Ente
<i>Grilled duck</i> | |
| 22. | GREEN GARDEN | € 12,90 |
| | Gebratenes Gemüse
<i>Fried vegetables</i> | |
| 25. | MAGURO POWER | € 19,90 |
| | Gegrillter Thunfisch
<i>Grilled tuna</i> | |
| 26. | SWEET SALMON | € 18,90 |
| | Gegrillter Lachs
<i>Grilled salmon</i> | |
| 27. | SURF AND TURF | € 20,90 |
| | Gegrilltes Rindersteak und Großgarnelen
<i>Grilled beef steak and king prawns</i> | |



NIGIRI

(2 Stück | 2 pieces)

N1.	ABURO MAGURO * Flambierter Thunfisch <i>Seared tuna</i>	€ 6,20	N6.	ANAGO * Salzwasseraal <i>Saltwater eel</i>	€ 6,50
N2.	ABURI SAKE * Flambierter Lachs <i>Seared salmon</i>	€ 5,90	N7.	MAGURO Thunfisch <i>Tuna</i>	€ 5,80
N3.	ABURI GAI * Flambierte Jakobsmuscheln <i>Seared scallops</i>	€ 6,90	N8.	HOTATEGAI Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	€ 6,20
N4.	KANI Surimi <i>Surimi</i>	€ 5,00	N9.	EBI Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	€ 5,80
N5.	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	€ 5,50	N10.	IKURA Lachskaviar <i>Salmon roe</i>	€ 7,20

MAKI

(8 Stück | 8 pieces)



M21.	AVOCADO Avocado <i>Avocado</i>	€ 4,80	M25.	ANAGO * Salzwasseraal <i>Saltwater eel</i>	€ 6,50
M22.	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	€ 5,50	M26.	FRY EBI * 1 Tempura Garnelen <i>Tempura king prawns</i>	€ 6,50
M23.	EBI Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	€ 5,50	M27.	KAPPA Gurke <i>Cucumber</i>	€ 4,50
M24.	TEKKA Thunfisch <i>Tuna</i>	€ 5,50	M28.	SALMON SKIN * Gegrillte Lachshaut <i>Fried salmon skin</i>	€ 5,20



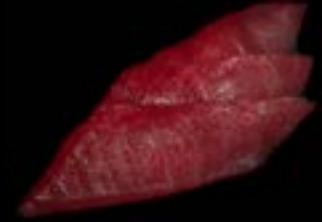
INSIDE OUT

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| U31. ALASKA | € 9,50 | U36. HOTATEGAI | € 10,50 |
| Lachs, Avocado und Tobiko
<i>Salmon, avocado and fish roe</i> | | Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
<i>Scallops, avocado and fish roe</i> | |
| U32. CALIFORNIA | € 9,00 | U37. SALMON SKIN * | € 9,90 |
| Surimi, Avocado und Tobiko
<i>Surimi, avocado and fish roe</i> | | Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam
<i>Grilled salmon skin, cucumber and sesame</i> | |
| U33. MAGURO | € 9,90 | U38. EBI TEMPURA * 1 | € 9,90 |
| Thunfisch, Avocado und Tobiko
<i>Tuna, avocado and fish roe</i> | | Tempura Garnelen, Avocado und Sesam
<i>Tempura king prawns, avocado and sesame</i> | |
| U34. ANAGO * | € 10,50 | U39. VEGGIE | € 9,00 |
| Salzwasseraal, Gurke und Sesam
<i>Saltwater eel, cucumber and sesame</i> | | Tempura Avocado, Gurke, Mango und Sesam
<i>Tempura avocado, cucumber, mango and sesame</i> | |

SASHIMI

(8 Scheiben | 8 slices)



- | | | |
|------|--|---------|
| S55. | SASHIMI TUNA
Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
<i>Yellowfin tuna on seaweed salad</i> | € 18,90 |
| S56. | ABURI TUNA *
Flambierter Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
<i>Seared yellowfin tuna on seaweed salad</i> | € 19,90 |
| S57. | SASHIMI SALMON
Norwegischer Lachs auf Seetang Salat
<i>Norwegian salmon on seaweed salad</i> | € 16,90 |
| S58. | ABURI SALMON *
Flambierter norwegischer Lachs auf Seetang Salat
<i>Seared Norwegian salmon on seaweed salad</i> | € 17,90 |



H47 - CRISPY TIGER

SPECIAL HOMEMADE ROLLS

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | |
|------|---|---------|
| H47. | CRISPY TIGER * 1,6 | € 13,90 |
| | Tempura Garnelen, Mango, Avocado und Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs
<i>Tempura king prawns, mango, avocado and cream cheese, covered with seared salmon</i> | |
| H48. | SIZZLING TEMPTATION 1,6 | € 13,90 |
| | Tempura Avocado, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>Tempura avocado, mango and cream cheese, covered with salmon</i> | |
| H49. | MAMA EBI * 6 | € 13,90 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Reispapier und Garnelen
<i>Grilled salmon skin, mango and cream cheese, covered with rice paper and king prawns</i> | |
| H50. | SAKE FANCY * 6 | € 13,50 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>Grilled salmon skin, mango and cream cheese, covered with salmon</i> | |
| H51. | BLAZING TUNA * 6 | € 14,90 |
| | Surimi, Mango und Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Thunfisch
<i>Surimi, mango and cream cheese, covered with seared tuna</i> | |
| H52. | FUTO MAKI 6 (5 Stk. 5 pcs.) | € 10,90 |
| | Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko
<i>Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, cream cheese and fish roe</i> | |
| H53. | FREESTYLE | € 14,50 |
| | Kreative Kreation unseres Sushi Chefs
<i>Our sushi cook's creative creation</i> | |



T37 - CRUNCHY SALMON

TEMPURA ROLLS

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | |
|------|--|---------|
| T35. | CRUNCHY VEGGIE * 1
Avocado, Gurke und Spargel
<i>Avocado, cucumber and asparagus</i> | € 11,90 |
| T36. | TUNACADO * 1,6
Thunfisch, Avocado und Philadelphia
<i>Tuna, avocado and cream cheese</i> | € 14,90 |
| T37. | CRUNCHY SALMON * 1,6
Lachs, Avocado und Philadelphia
<i>Salmon, avocado and cream cheese</i> | € 14,90 |
| T38. | HOTATEGAI TEMPURA * 1,6
Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia
<i>Scallops, avocado and cream cheese</i> | € 16,90 |
| T39. | DOUBLE CRUNCH * 1,6
Tempura Garnelen, Avocado und Philadelphia
<i>Tempura king prawns, avocado and cream cheese</i> | € 16,90 |

SUSHI MENUS

MAKI MIX	8 Stk. Lachs Maki <i>8 pcs. salmon maki</i> 8 Stk. Thunfisch Maki <i>8 pcs. tuna maki</i> 8 Stk. Avocado Maki <i>8 pcs. avocado maki</i>	€ 11,90
VEGGIE MIX	8 Stk. Crunchy Veggie * <i>8 pcs. Crunchy Veggie</i> 8 Stk. Avocado Maki <i>8 pcs. avocado maki</i>	€ 13,90
SAKE TSUNAMI	8 Stk. Lachs Maki <i>8 pcs. salmon maki</i> 6 Stk. Lachs Nigiri <i>6 pcs. salmon nigiri</i>	€ 16,90
CRISPY ROCKET	8 Stk. Crunchy Salmon * <i>8 pcs. Crunchy Salmon</i> 2 Stk. Lachs Nigiri <i>2 pcs. salmon nigiri</i> 2 Stk. Thunfisch Nigiri <i>2 pcs. tuna nigiri</i>	€ 20,90
BLAZING LOVE	8 Stk. Crispy Tiger * <i>8 pcs. Crispy Tiger</i> 2 Stk. Lachs Nigiri <i>2 pcs. salmon nigiri</i> 2 Stk. Thunfisch Nigiri <i>2 pcs. tuna nigiri</i>	€ 19,90

SUSHI MENUS

BEST OCEAN

2 Stk. Lachs Sashimi | *2 pcs. salmon sashimi*
2 Stk. Thunfisch Sashimi | *2 pcs. tuna sashimi*
2 Stk. Jakobsmuscheln | *2 pcs. scallops*
2 Stk. Gekochte Garnelen | *2 pcs. cooked prawns*
2 Stk. Tempura Garnelen *¹ | *2 pcs. tempura king prawns *¹*
Sushi Reis | *Sushi rice*

€ 19,90

KAMASUTRA

Für 2 Personen | *For 2 persons*

8 Stk. Crunchy Salmon * | *8 pcs. Crunchy Salmon **
8 Stk. Freestyle | *8 pcs. Freestyle*
8 Stk. Gurke Maki | *8 pcs. cucumber maki*
2 Stk. Lachs Nigiri | *2 pcs. salmon nigiri*
2 Stk. Thunfisch Nigiri | *2 pcs. tuna nigiri*

€ 40,90

ROBU INVASION

Für 3 Personen | *For 3 persons*

8 Stk. Tunacado * | *8 pcs. Tunacado **
8 Stk. Freestyle | *8 pcs. Freestyle*
8 Stk. Alaska | *8 pcs. Alaska*
8 Stk. Lachs Maki | *8 pcs. salmon maki*
8 Stk. Gurke Maki | *8 pcs. cucumber maki*
3 Stk. Lachs Nigiri | *3 pcs. salmon nigiri*
3 Stk. Thunfisch Nigiri | *3 pcs. tuna nigiri*

€ 52,90

KINDERGERICHTE & BEILAGEN | KIDS MEALS & SIDE DISHES

KIDS MEALS

CHILDHOOD 1 ¹	Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Süßer Chilisauce <i>Sweet potatoe fries with homemade chicken-crispies, served with Sweet Chili Sauce</i>	€ 7,90
CHILDHOOD 2 ^{1,10,13}	Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce <i>Fried rice with chicken skewers, served with peanut sauce</i>	€ 7,90

SIDE DISHES

SESAMREIS <i>SESAME RICE</i>	€ 2,50
SÜßKARTOFFEL POMMES <i>SWEET POTATOE FRIES</i>	€ 3,50
GEBRATENER EIERREIS ¹³ <i>FRIED EGG RICE ¹³</i>	€ 3,90
GUACAMOLE	€ 2,00
UNAGI SAUCE ^{1,13,A}	€ 1,00
SPICY MAYO ^{1,10,12,13,A}	€ 1,00
TEMPURA GARNELE ¹ <i>TEMPURA KING PRAWN ¹</i>	€ 2,00
SWEET CHILI SAUCE	€ 1,00
ERDNUSS SAUCE ⁶ <i>PEANUT SAUCE ⁶</i>	€ 1,50