



Herzlich Willkommen im Mr. Lian

Mr. Lian verfolgt das Ziel, den selbst interpretierten Stil der europäisch asiatischen Kochkunst zum Ausdruck zu bringen. Neben der Qualität und Frische unserer Zutaten liegt außerdem die Präsentation der Gerichte im Fokus, denn unsere Leidenschaft für die asiatische Küche spiegelt sich in unserer Dynamik und Kreativität wider.

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine 5-Sterne Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen wie TripAdvisor, Google, Yelp oder Facebook. Ansonsten zögern Sie nicht, unser Serviceteam direkt anzusprechen oder uns per E-Mail zu kontaktieren. Gemeinsam werden wir eine Lösung für Ihr Anliegen finden.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte.

Welcome to Mr. Lian's

Mr. Lian serves a fusion of the European and Asian Cuisine in a new interpreted style. Among the quality and freshness of our ingredients we focus on the presentation of our dishes since our passion for the Asian kitchen is reflected through our dynamics and creativity.

Did you enjoy your visit? If so, we always appreciate a 5 star review on one of the various rating platforms like TripAdvisor, Google, Yelp or Facebook. Otherwise, don't hesitate to directly approach our service team or contact us via mail. Together we will find a solution for your concern.

You can find information about allergens and additives on the last menu page.

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 |
| | c) Riesengarnelen / <i>Tiger Prawns</i> | | € 6,60 |
| 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>	€ 8,90
		b) Thunfisch <i>tuna</i>	€ 9,90
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>	€ 14,00
		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>	€ 12,50
		b) würzigem Tofu <i>savory tofu</i>	€ 12,50



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*

€ 5,60
€ 13,90

13. PHỞ GÀ

Mit zartem Hähnchen
With tender chicken

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

€ 6,20
€ 13,90

14. PHỞ BÒ

Mit feinen Rindfleischscheiben
With thinly sliced beef

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

€ 6,90
€ 15,90

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 € 12,50
 - b) Hähnchen | *chicken* € 14,90
 - c) Rind | *beef* € 18,90
 - d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 19,50
 - e) Ente | *duck* € 19,50
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 € 12,50
 - b) Hähnchen | *chicken* € 14,90
 - c) Rind | *beef* € 18,90
 - d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 19,90
 - e) Ente | *duck* € 19,90

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 | € 22,90 |
| | Gegrilltes Rindersteak
<i>Grilled beef steak</i> | |
| 21. | KAMO TEMPTATION | € 21,90 |
| | Gegrillte Ente
<i>Grilled duck</i> | |
| 22. | GREEN GARDEN | € 13,90 |
| | Gebratenes Gemüse
<i>Fried vegetables</i> | |
| 25. | MAGURO POWER | € 24,90 |
| | Gegrillter Thunfisch
<i>Grilled tuna</i> | |
| 26. | SWEET SALMON | € 22,90 |
| | Gegrillter Lachs
<i>Grilled salmon</i> | |
| 27. | SURF AND TURF | € 24,90 |
| | Gegrilltes Rindersteak und Großgarnelen
<i>Grilled beef steak and king prawns</i> | |

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Folgende Gerichte werden mit marktfrischem Gemüse in einer hausgemachten japanischen Soße geschwenkt, mit Wildkräutersalat, Guacamole und Salsa Roja verfeinert und mit Sesam-Reis serviert

Following dishes are served with a homemade Japanese dark sauce and seasonal vegetables, guacamole, salsa roja, wild herb salad and sesame rice.

28. **CHICKEN LOVER** ^{f,e} in Sojasoße gebratene Hühnerbrust mit Gemüse der Saison, Salat und Reis € 19,90
chicken breast fried in soy sauce served with seasonal vegetables, salad and sesame rice

29. **FLYING NOODLES** „fliegende“ Weizen Nudeln mit Gemüse der Saison, Salat und hausgemachter Erdnuss-Sesam-Kokos-Soße. Wahlweise mit: € 16,90
^{a,a1,17,10,15,7,d,e}
„Flying“ wheat noodles with seasonal vegetables, salad and homemade peanut-sesame-coconut sauce. Optionally with:

a) Tofu € 16,90

b) Hähnchen | *chicken* € 17,90

c) Rind | *beef* € 20,90

d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 20,90

e) Ente | *duck* € 20,90

30. **BUN BO NAM BO** Gebratenes mariniertes Rindfleisch, Reismudeln, Salat, Wildkräutersalat und hausgemachte Limetten-Vinaigrette € 17,90
^{a,a1,17,10,15,7,d,e}
Stir fried beef, rice vermicelli, wild herb salad and homemade lime-vinaigrette

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Folgende Gerichte werden mit marktfrischem Gemüse in einer hausgemachten japanischen Soße geschwenkt, mit Wildkräutersalat, Guacamole und Salsa Roja verfeinert und mit Sesam-Reis serviert

Following dishes are served with a homemade Japanese dark sauce and seasonal vegetables, guacamole, salsa roja, wild herb salad and sesame rice.

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 31. | BUN NEM "OBAMA"
<small>a,a1,17,10,15,7,d,e</small> | Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen,
Reisnudeln, Salat, Wildkräutersalat und
hausgemachte Limetten-Vinaigrette
<i>Spring rolls filled with minced pork, rice vermicelli, wild
herb salad and homemade lime-vinaigrette</i> | € 17,90 |
| 32. | GA XAO SA OT
<small>a,a1,17,10,15,7,d,e</small> | Gebratenes Hühnerfleisch in Zitronengras mariniert,
Reisnudeln, Salat, Wildkräutersalat und
hausgemachte Limetten-Vinaigrette
<i>Stir fried chicken marinated in lemongrass, rice vermicelli,
wild herb salad and homemade lime-vinaigrette</i> | € 17,90 |



NIGIRI

(2 Stück | 2 pieces)

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

MAKI

(8 Stück | 8 pieces)



M21.	AVOCADO Avocado <i>Avocado</i>	€ 5,90	M25.	ANAGO * Salzwasseraal <i>Saltwater eel</i>	€ 7,90
M22.	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	€ 5,90	M26.	FRY EBI * 1 Tempura Garnelen <i>Tempura king prawns</i>	€ 7,90
M23.	EBI Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	€ 6,90	M27.	KAPPA Gurke <i>Cucumber</i>	€ 5,90
M24.	TEKKA Thunfisch <i>Tuna</i>	€ 6,90	M28.	SALMON SKIN * Gegrillte Lachshaut <i>Fried salmon skin</i>	€ 5,90



INSIDE OUT

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| U31. ALASKA | € 10,90 | U36. HOTATEGAI | € 10,90 |
| Lachs, Avocado und Tobiko
<i>Salmon, avocado and fish roe</i> | | Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
<i>Scallops, avocado and fish roe</i> | |
| U32. CALIFORNIA | € 9,90 | U37. SALMON SKIN * | € 10,90 |
| 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 | € 12,90 | U38. EBI TEMPURA * 1 | € 14,90 |
| 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 * | € 11,90 | U39. VEGGIE | € 9,90 |
| 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> | |
| | | U40. CHICKEN | € 10,90 |
| | | Crunchy Chicken, Gurke, Philadelphia, Spicy Mayo, Unagi Soße und Sesam
<i>Crunchy chicken, cucumber, philadelphia, spicy mayo, unagi sauce and sesame</i> | |

SASHIMI

(8 Scheiben | 8 slices)



- | | | |
|------|--|---------|
| S55. | SASHIMI TUNA
Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
<i>Yellowfin tuna on seaweed salad</i> | € 23,90 |
| S56. | ABURI TUNA *
Flambierter Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
<i>Seared yellowfin tuna on seaweed salad</i> | € 23,90 |
| S57. | SASHIMI SALMON
Norwegischer Lachs auf Seetang Salat
<i>Norwegian salmon on seaweed salad</i> | € 20,90 |
| S58. | ABURI SALMON *
Flambierter norwegischer Lachs auf Seetang Salat
<i>Seared Norwegian salmon on seaweed salad</i> | € 20,90 |



H47 - CRISPY TIGER

SPECIAL HOMEMADE ROLLS

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | |
|------|---|---------|
| H47. | CRISPY TIGER * 1,6 | € 16,90 |
| | 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 | € 16,90 |
| | Tempura Avocado, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>Tempura avocado, mango and cream cheese, covered with salmon</i> | |
| H49. | MAMA EBI * 6 | € 19,90 |
| | 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 | € 15,90 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>Grilled salmon skin, mango and cream cheese, covered with salmon</i> | |
| H51. | BLAZING TUNA * 6 | € 19,90 |
| | 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.) | € 14,90 |
| | Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko
<i>Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, cream cheese and fish roe</i> | |
| H53. | FREESTYLE | € 17,50 |
| | 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> | € 13,90 |
| T36. | TUNACADO * 1,6
Thunfisch, Avocado und Philadelphia
<i>Tuna, avocado and cream cheese</i> | € 20,90 |
| T37. | CRUNCHY SALMON * 1,6
Lachs, Avocado und Philadelphia
<i>Salmon, avocado and cream cheese</i> | € 18,90 |
| T38. | HOTATEGAI TEMPURA * 1,6
Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia
<i>Scallops, avocado and cream cheese</i> | € 18,90 |
| T39. | DOUBLE CRUNCH * 1,6
Tempura Garnelen, Avocado und Philadelphia
<i>Tempura king prawns, avocado and cream cheese</i> | € 18,90 |

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>	€ 15,90
VEGGIE MIX	8 Stk. Crunchy Veggie * <i>8 pcs. Crunchy Veggie</i> 8 Stk. Avocado Maki <i>8 pcs. avocado maki</i>	€ 16,50
SAKE TSUNAMI	8 Stk. Lachs Maki <i>8 pcs. salmon maki</i> 6 Stk. Lachs Nigiri <i>6 pcs. salmon nigiri</i>	€ 19,90
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>	€ 22,90
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>	€ 22,90

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*

€ 22,90

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*

€ 44,90

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*

€ 59,90

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>	€ 8,90
CHILDHOOD 2 ^{1,10,13}	Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce <i>Fried rice with chicken skewers, served with peanut sauce</i>	€ 8,90

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

DESSERT & WARME GETRÄNKE | DESSERT & WARM DRINKS

<p>SWEET MANGO</p> <p>MATCHA TEA</p> <p>TIRAMISU ^{1,6,10}</p>	<p>2 Kugeln Mango Eis, garniert mit Schokosauce und Mangoscheiben <i>2 scoops of mango ice cream, garnished with chocolate sauce and mango</i></p> <p>2 Kugeln Grüntee Eis, garniert mit Mangosauce und versch. Früchten <i>2 scoops of green tea ice cream, garnished with mango sauce and fruits</i></p> <p>Hausgemachtes Tiramisu, garniert mit Kakao und Schokoladensauce <i>Homemade tiramisu, garnished with cacao and chocolate sauce</i></p>	<p>€ 5,90</p> <p>€ 5,90</p> <p>€ 5,90</p>	<p>DESSERT</p>	
<p>KAFFEE ^J <i>COFFEE</i> ^J</p> <p>ESPRESSO ^J</p> <p>DOPPELTER ESPRESSO ^J <i>DOUBLE ESPRESSO</i> ^J</p> <p>ESPRESSO MACCHIATO ^J <i>ESPRESSO MACCHIATO</i> ^J</p> <p>CAPPUCCINO ^J</p> <p>LATTE MACCHIATO ^J</p> <p>CAFÉ SAIGON ^J mit Kondensmilch <i>with condensed milk</i></p>		<p>€ 2,50</p> <p>€ 2,50</p> <p>€ 3,90</p> <p>€ 2,90</p> <p>€ 3,50</p> <p>€ 3,90</p> <p>€ 3,90</p>		<p>COFFEE</p>
<p>GRÜNER TEE ^J <i>GREEN TEA</i> ^J</p> <p>JASMIN TEE ^J <i>JASMINE TEA</i> ^J</p> <p>GINGER TEA</p> <p>LEMONGRASS TEA</p> <p>MINT TEA</p>	<p>mit frischem Ingwer, Orange, Zitrone, Minze und Honig <i>with fresh ginger, orange, lemon, mint and honey</i></p> <p>mit frischem Zitronengras, Orange, Zitrone, Minze und Honig <i>with fresh lemongrass, orange, lemon, mint and honey</i></p> <p>mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Honig <i>with fresh mint, orange, lemon and honey</i></p>	<p>€ 2,80</p> <p>€ 2,80</p> <p>€ 3,90</p> <p>€ 3,90</p> <p>€ 3,90</p>		



THAI BASIL LEMONADE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN | HOMEMADE LEMONADES

MANGO SHAKE ⁶ 0,375 l € 4,50

Mangopüree, Joghurt und Kokosmilch
Mango puree, yoghurt and coconut milk

MINT LEMONADE 0,5 l € 5,90

Frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Ananassaft
Fresh mint, limes, cane sugar and pineapple juice

GINGER LEMONADE 0,5 l € 5,90

Frischer Ingwer, Minze, Limetten, Rohrzucker und Ginger B.
Fresh ginger, mint, limes, cane sugar and ginger b.

LEMONGRASS LEMONADE 0,5 l € 5,90

Frischer Zitronengras, Limetten, Rohrzucker und Zitronengraswasser
Fresh lemongrass, limes, cane sugar and lemon grass water

THAI BASIL LEMONADE 0,5 l € 5,90

Frischer Thai Basilikum, Limetten, Rohrzucker und Cranberrysaft
Fresh thai basil, limes, cane sugar and cranberry juice

APPLE LEMONADE 0,5 l € 5,90

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Apfelsaft und Cranberrysaft
Fresh ginger, limes, cane sugar, apple and cranberry juice

CHANH DA LEMONADE 0,5 l € 5,90

Frische Minze, Kumquat, Limetten und Rohrzucker
Fresh mint, kumquats, limes and cane sugar

KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

SOFT DRINKS	ACQUA MORELLI Still oder Sprudel <i>still or sparkling</i>	0,20 l	€ 2,50
		0,75 l	€ 6,00
	COCA COLA ^{A,J}	0,33 l	€ 2,80
		0,50 l	€ 4,50
	COCA COLA LIGHT ^{A,H,J}	0,33 l	€ 2,80
		0,50 l	€ 4,50
	FANTA ^{A,C}	0,33 l	€ 2,80
		0,50 l	€ 4,50
SPRITE	0,33 l	€ 2,80	
	0,50 l	€ 4,50	
SCHWEPPE GINGER ALE ^K	0,20 l	€ 2,80	
SCHWEPPE BITTER LEMON ^A	0,20 l	€ 2,80	
SCHWEPPE RUSSIAN WILDBERRY	0,20 l	€ 2,80	
JUICE	SAFT <i>JUICE</i>	0,33 l	€ 2,80
	Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas ^C	0,50 l	€ 4,50
	<i>Apple, cranberry, mango or pineapple</i> ^C		
	SAFTSCHORLE <i>SPARKLING JUICE</i>	0,33 l	€ 2,80
	Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas ^C	0,50 l	€ 4,50
	<i>Apple, cranberry, mango or pineapple</i> ^C		

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | ALCOHOLIC DRINKS

<p>KARLSBERG URPILS vom Fass <i>on tap</i></p> <p>0,30 l € 3,00 0,50 l € 4,50</p> <p>KARLSBERG HEFEWEIZEN alkoholfrei <i>non-alcoholic</i></p> <p>KÖNIG LUDWID HEFEWEIZEN ^{1,1,1}</p> <p>KÖNIG LUDWID HEFEWEIZEN ^{1,1,1} alkoholfrei <i>non-alcoholic</i></p> <p>KARLSBERG HEFEWEIZEN ^{1,1,1}</p> <p>TIGER BEER ^{1,1}</p>	BEER
<p>NAEGELE RIESLING trocken <i>dry</i></p> <p>HAUSMARKE METZGER ROT trocken <i>dry</i></p> <p>PROSECCO trocken <i>dry</i></p> <p>SAKE warm oder kalt <i>warm or cold</i></p>	WINE
<p>APEROL SPRITZ ^{A,K}</p> <p>HUGO ⁴</p> <p>GIN TONIC ^K</p> <p>MOSCOW MULE</p> <p>LILLET WILDBERRY ⁴</p> <p>LILLET TONIC ⁴</p> <p>LONG ISLAND ICE TEA</p> <p>MOJITO</p> <p>CAIPIRINHA</p> <p>JACKY COLA ^{A,J}</p>	COCKTAIL

INFORMATION



MR. LIAN

Am Schillerplatz 9

67655 KAISERSLAUTERN



0631 75 000 130



info@mr-lian.de



www.mr-lian.de



www.facebook.com/MrLianKaiserslautern



mrliankl

* serviert mit Spicy Mayo ^{1,10,12,13,A}, Unagi Sauce ^{1,13,A} und Sesam | * served with Spicy Mayo ^{1,10,12,13,A}, Unagi Sauce ^{1,13,A} and sesame

ALLERGENE | ALLERGENS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Weizen <i>Wheat</i> | 7. Sesamsamen <i>Sesame seeds</i> |
| 1.1. Gerste <i>Barley</i> | 8. Nüsse <i>Nuts</i> |
| 2. Fisch <i>Fish</i> | 9. Erdnüsse <i>Peanuts</i> |
| 3. Krebstiere <i>Crustaceans</i> | 10. Eier <i>Eggs</i> |
| 4. Schwefeldioxide und Sulfite
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> | 11. Lupinen <i>Lupin</i> |
| 5. Sellerie <i>Celery</i> | 12. Senf <i>Mustard</i> |
| 6. Milch und Laktose <i>Milk and lactose</i> | 13. Soja <i>Soy</i> |
| | 14. Weichtiere <i>Molluscs</i> |

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- | | |
|---|--|
| A. Mit Farbstoff <i>With colour</i> | F. Geschwärtzt <i>Blackened</i> |
| B. Mit Konservierungsstoff
<i>With preservative</i> | G. Gewachst <i>Waxed</i> |
| C. Mit Antioxidationsmittel
<i>With antioxidant</i> | H. Mit Süßungsmittel
<i>With artificial sweetener</i> |
| D. Mit Geschmacksverstärker
<i>With flavour enhancer</i> | I. Mit Phosphat <i>With phosphate</i> |
| E. Geschwefelt <i>Sulfured</i> | J. Koffeinhaltig <i>Caffeinated</i> |
| | K. Chininhaltig <i>Containing quinine</i> |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Despite carefully preparing our dishes, we cannot rule out the possibility that an ingredient might be transferred among food items.