

NOON

APPETIZERS

10. *Edamame* 4.8

a) Classic - Meersalz

b) Angry - homemade Chiliöl, Shichimi Salz

11. *Spring Rolls* 6

homemade, frittierte Frühlingsrollen, Süß-Sauer-Soße

12. *SAI GON Spring Rolls* 6.5

homemade, frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen, Hackfleisch, Karotten, Taro, Limetten-Fisch-Soße

13. *Soumerrollen (2 St.)* 6.8

Reispapierrollen, Reisfadennudeln, Salat, asiatische Kräuter

a) Tofu - Erdnuss-Soße

b) Garnelen - Erdnuss-Soße

c) Garnelen Tempura, Avocado, Joghurt-Wasabi-Soße

d) gegrillter Lachs, Mango, Limetten-Fisch-Soße

***Spicy Shiso Tacos (2 St.)* 10.5**

14. Tuna, Lachs, Avocado, Kaviar, Shisoblätter-Tempura

***Ebi Tempura* 6.5**

15. panierte Garnelen, Avocado - Dip

16. *Lord of the Ring* 9.5

Tintenfischringe Tempura, Chili-Mayo

17. *My best Gyoza* 6.5

Homemade Teigtaschen mit Hähnchen-Garnelenfüllung

18. *Hidden Beef / Bo La Lot* 8

Rindfleisch in Betelblätter, Limetten-Fisch-Soße

19. Crispy Chicken Kaarage 6.5

hausgemachtes, frittiertes Hähnchen

20. Lemon Tuna 9.5

Kurz angebratene Thunfischscheiben, Limetten-Trüffel-Dressing

21. Homemade Sticks 6

a) Tofu - Süß-Sauer-Soße

a) Kräuterseitling - Teriyaki-Miso

b) Yakitori - Teriyaki

c) Saté Hähnchen - Erdnusssoße

22. Carpaccio vom Lachs 22

Lachs Carpaccio, Tatar mit Thunfisch-Avocado-Lachsrogen, Trüffel-Passionsfrucht-Soße

23. Miyazaki Wagyu Tataki 28

Wagyu Tataki, Knoblauch Chips, Kizami Wasabi, Rind-Dashi

APPETIZER SOUPS

40. *Shiro Miso-Suppe Classic* 4.8

Tofu, Wakame, Schnittlauch

41. *Kürbissuppe* 5.8

feine Kürbissuppe, frischem Gemüse, asiatische Kräuter, Kokosmilch, Tofu

42. *Tou Kha Gai* 6.5

Hähnchen, Kokosmilch, Tomaten, Zitronengras

43. *Mrhai Cauh Chua* 6.8

Fisch, Tintenfisch, Garnelen, Sellerie, Tomate, vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili, Gemüse

SALADS

50. *Goi Du Du Chay* 9.5

Papayasalat, Chili, Thai-Basilikum, Erdnüsse

51. *Goi Du Du Tou Thit* 10.5

Hähnchenfleisch, Garnelen, Papayasalat, Chili, Thai-Basilikum, Erdnüsse

52. *Crispy Duck Salad* 13

knusprige Ente gewürfelt, Mango, Erdnüsse, Thai-Basilikum, Limetten-Fisch-Sauce

53. *Thai Spicy Beef Salad* 12

Rindfleisch, Thai-Basilikum, Minze, Schalotte, Spicy-Tamarind-Dressing

BOWL auf Reis

60. King Oyster Mushroom Bowl 13.5

Tofu, Kräuterseitling, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Salat

61. Duck Bowl 14.2

Barbarie-Ente, Onsen-Bio-Ei, Kräuter, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat

62. Beef Bowl 14.2

Rinderfilet, Onsen-Bio-Ei, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat

63. Makrele Bowl 13.5

marinierte Makrele, Onsen-Bio-Ei, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat, Miso-Soße

64. Softshell Crab Bowl 14.5

Softshell Krebs, Onsen-Bio-Ei, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat

65. Chicken Teriyaki Bowl 12.5

Hähnchen, saisonales Gemüse, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat, Teriyaki-Soße

66. Tataki Bowl 16

Lachs und Thunfisch Sashimi, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat

NOON SUSHI ROLL SELECTION

4 St.

70. Toro Saluou Skin Roll 12

Frittierter Lachsbauch, Lachs, Avocado-Tempura, Rote Bete-Hummus, Salat, Unagi-Soße

71. Pauang Roll 12

Tuna, Panang-Curry, Thai-Basilikum, gegrillte Paprika, flambierter Lachs, Curry-Kokos-Soße

72. Rosa Beef Roll 12

Roast Beef, Gurke-Kimchi, Miso-Butter-Soße

73. Rosa Duck Roll 12

Barbarie-Ente, Gurke-Kimchi, Miso-Butter-Soße

74. Flowering Pear Roll 12

gegrillter Lachs, Miso, Shiso Blätter, eingelegte Birne, flambierter Aal, Kaviar, Rote Bete-Hummus

75. Tuna Tatar Roll 12

Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Miso Soße

76. King Crab Roll 12

King Crab Tempura, Avocado-Tempura, Spicy-Miso-Soße

77. Moscow Roll 12

Krebssalat, Gurke, Babyspargel, frittierte Schalotte, spicy Käse überbacken

78. Fusion Shiso Roll 12

Aal Tempura, Kimchi, Shiso Blätter, Aal, Wasabi-Creme-Soße

79. *Crunchy Snow Roll* 12

Panierte Kokosraspeln, Avocado, Mango, Kimchi, eingelegter Rettich, Tofu

SASHIMI Chef's Choice Moriawase

85. *for 1 - 8 Pieces* 15

86. *for 2 - 12 Pieces* 25

Alle Sushirollen können Sesam und Soja erhalten und werden mit Ingwer & Wasabi serviert.

MAIN DISHES

90. *Down to Earth* 12.5

Pak-Choi, Kräuterseitling, Knoblauch-Soja-Soße, Reis

91. *Buddha Pot* 15.5

Seidentofu, Champignons, Shitake, Shimeji Pilz,
Saisongemüse, Soja-Trüffel-Knoblauch-Soße, Reis

92. *Laying in the Pineapple* 16.5

gebratener Curry-Reis, Mais, Ananas, Erbsen, Paprika,
Karotten, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne

93. *Curry Lady* 14

Gebackenes Hähnchenbrustfilet, saisonales Gemüse,
Zitronengras, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Rote-Thai-Curry,
Reis

94. *Teriyaki Duck à l'orange* 17.5

gegrillte Barbarie Entenbrust, saisonales Gemüse, Reis

95. *Shaky Beef* 19.5

geschwenktes Entrecote-Rindfleisch, Paprika, Schalotten,
Salat, Reis

96. *Turbot Tamarind* 23.5

Steinbutt-Fisch-Tempura, Schalotten, karamalisierte
Tamarind-Soße, Kimchi, Reis

97. *Flaming Prawns* 21.5

Geschwenkte Garnelen, Schalotten, Paprika, Spicy Mirin-
Sake-Yakitori Soße, Reis

MAIN DISHES – NOODLES

98. *Buu* – leichte lauwarme Reisnudeln mit Salat, Kräuter, Erdnüsse und Limetten-Fisch-Dressing

a) *Buu Ca* 15
gegrillter Lachs

b) *Buu Nam Bo* 17
verschiedene Fleischsorten
und Saigon Frühlingsrollen

99. *Pho* – Die traditionelle Nudelsuppe aus Vietnam

a) *Pho Bo* 14.5
blanchiertes Rindfleisch,
Rindfleischbällchen

b) *Pho Ga* 13
Hähnchen

c) *Pho Wagyu* 28
japanisches Wagyu aus der
Präfektur Miyazaki

d) *Pho Vegan* 13
Gemüse und Bio-Tofu

100. *Miso Udon* 13.5

gebratene frische Udon mit Bio-Tofu, Pak-Choi, Shimeji Pilze, Kräuterseitling, Paprika, Röstzwiebeln in Miso-Butter-Soße

SIDES

Kiuchi Salat 4.8

eingelegter Chinakohl, scharfe Soße

Reis 2.5

Wakame-Mango Salat 5

Seetang Salat, Mango, Sesam

Extra Dips / Soßen 1.5

SWEETS

1. *Black Sticky Rice Maugo* 7

Schwarzer Klebreis, karamalisierte Mango, Kokos-Karamel-
Soße

2. *Choco Lava* 7

Choco Lava, Vanille Eiscreme, karamellisierters saisonales Obst

3. *Matcha Tiramisu* 6

4. *Maugo Cheesecake* 6

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen
Sie uns einfach an.
Wir bringen Ihnen Gerne unsere Allergen- und
Zusatzstoffkarte.

BEVERAGES

KAFFEE

Kaffee	3
Espresso	2.8
Cappuccino	3.5
Espresso doppelt	3.8
Latte Macchiato	4.5
Vietnamesischer Espresso	3.8
Hot Chocolate	4.5
vietnamesischer Eiskaffee	4.9

Hafermilch auf Anfrage

FRUCHTGETRÄNKE

	0.2L 0.4L
Apfel	2.9 4.6
Ananas	
Banane	
Mango	
Orange	
Maracuja	
Cranberry	
Guave	
Litchi	

Auch als Schorle erhältlich

TEE

Grün	3
Jasmin	3
Frische Ingwer	3.9
Frische Minze	3.9
Butterfly Pea	3.9
Bio Apfel	3.9
KKK-Tee	3.9

Kirsche-Kokos-Kiwi

WASSER

0.25L | 0.75L

Vöslauer Prickelnd	2.8 6
Vöslauer Still	2.8 6
San Pellegrino	3 6.5

SOFTDRINKS

0.2L | 0.4L

2.9 | 4.5

Coca Cola ^{1,2}
Fanta ^{1,5}
Sprite ³
Schweppes:
Dry Tonic Water ³
Ginger Ale ¹
Bitter Lemon ¹

ALCOHOLIC

BIERE

0,3L

0,5L

Carlsberg (vom Fass)

3.5

5.2

Duckstein Weizen Hell (vom Fass)

3.5

5.2

Starnberger

5.6

Tiger

0.33L | 3.8

APERITIF

Hugo

7.5

Aperol Sprizz

7.5

Lillet Wild Berry

7.5

GIN TONIC:

Tanqueray

8.5

Brockmans

10.5

Illusionist

11.5

SAKE (kalt serviert)

Hananoka Ouka - Junmai Daiginjo

4cl | 3.8

(Reis-Poliergrad 50%)

0.3L | 21.5

Ryujin Yuzushu - Yuzu Sake (jap. Zitrone)

0.1L | 8.5

Hananoka Hanabi - Junmai Daiginjo

0.75L | 80

VIRGIN COCKTAILS

HOMEMADE ICED TEA 5

STAUB DER ZEIT 6

Limetten | Rohrzucker | Soda

FRESH UP 6

Apfelsaft | Lime Juice | Holundersirup | Gurke

SUNNY'S FRITCH 6

Orangen | Limetten | Lime Juice | Rohrzucker | Orangensaft

ASIAN COOLER 1 6

Limetten | Minze | Ginger Ale | Rohrzucker

WILD BERRY COOLER 6

Wildbeeren | Limetten | Rohrzucker | Schweppes Russian
Wildberry

GUAVEN COOLER 6

Limetten | Minze | Lime Juice | Rohrzucker | Guavensaft

FEELING WELL 6

Orangensaft | Zitronensaft | Lime Juice | Ingwer
Maracujasirup

SWEET GINGER 1 6

Apfelsaft | Lycheesaft | Lime Juice | Ingwer | Grenadine
Ginger Ale

COCKTAILS

MOJITO 8

Limetten | Minze | Havana Club | Rohrzucker | Soda

DIRTY CHARLOTTE 9

Havana Club | Ahornsirup | Apfel | Zitrone | Lime Juice

Only the GOOD die YOUNG 10

Havana Club | Holunderlikör | Lime Juice | Ahornsirup
Rohrzucker

MAI TAI 11

Myers Rum | Havana Club | Old Pascas | Apricot Brandy
Lime Juice | Zitronensaft | Ananassaft | Mandelsirup

MOSCOW MULE 9

Vodka | Limetten | Schweppes Ginger Beer | Minze

SHARKS TOOTH 9

Vodka | Apricot Brandy | Maracuja | Zitrone

ANCHAN BLOSSOM 10

Vodka | Apfel | Anchan Tee | Ingwer | Zitrone

SINGAPORE SLING 9

Tanqueray Gin | Heering | Grenadine | Zitrone | Soda

GIMLET

Gin | Lime Juice | Limetten

- Tanqueray Gin **8**

- Brockmans Gin **10**

PINK APPLE SMASH 9

Tanqueray Gin | Apfel | Holundersirup | Zitrone | Minze

GIN BASIL SMASH 10

Tanqueray Gin | Basilikumblätter | Yuzu-Zitrone
Rohrzuckersirup

WINE

0.1L

0.2L

0.75L

WEIß

Les Plos Chardonnay Langeuedoc	3.5	6.6	24
Villa Huesgen by the Glass Mosel	3.5	6.6	24
Münzberg Grauburgunder Pfalz	3.5	6.6	24
Oliver Zeter Sauvignon blanc Pfalz	4.5	8.9	29.5
Ca dei Frati Lugana Lombardei			39.5

ROSE

Lumieres rose Rose de Provence	3.6	7.2	24.5
--------------------------------	------------	------------	-------------

ROT

San Marzano Primitivo Apulien	3.2	6	22.5
Château Haut Brignon Cotes de Bordeaux	3.5	6.9	23.5
Kaapzicht Pinotage Stellenbosch Südafrika			39.5

PROSECCO & CHAMPAGNER

	0.1L	0.375L	0.75L
Bellussi Extra dry Spumante	4.5		26.5
Bellussi Spumante DOC Brut rose	4.9		29.9
De Saint Gall Tradition 1er cru		37	69

SPIRITUOSEN

		2cl	4cl
Haku Vodka		3	5.5
No 52. Aquavit		3	5.5
Chartreuse (Kräuterlikör)		3.5	6.5
Jägermeister		2.5	4
Averna		2.5	4
Glenfiddich Whiskey	5cl	6	
Jim Bean Whiskey	5cl	4.5	

weitere Spirituosen auf Anfrage