

Menü

mrhai



*Sushi*



*mrhai style*



*Kreative  
Vietnamesische*



*Cocktails*



*Wein*

*mrhai Life*



# Lunch Mo-Sa 12-16 <sup>\*</sup>

## An der Bar

3 Sushi-Teller mit Farben

## Am Tisch

3 Sushi-Sorten Ihrer Wahl

Misosuppe + Grüner oder Jasmin Tee 13,8 € \*\*

( Makis, Nigiris, Temakis, Inside Outs, Specials Rolls )

ausgeschlossen sind Teller mit Sashimi oder Spezial-Teller

**Spezial-Teller** \_\_\_\_\_ 11,8 €

**Weitere Sushi-Teller** \_\_\_\_\_ 4,9 €

**Vorspeisenschale** \_\_\_\_\_ 5,5 €


## Ab 16 Uhr Sushi auf dem Laufband

 mrhai **Rot** Teller \_\_\_\_\_ 4,9 €

 mrhai **Blau** Teller \_\_\_\_\_ 5,9 €

 mrhai **Gelb** Teller \_\_\_\_\_ 6,9 €

 mrhai **Schwarz** Teller \_\_\_\_\_ 7,2 €

 Spezial-Teller (mrhaiLogo) \_\_\_\_\_ 11,8 €

 Vorspeisenschale \_\_\_\_\_ 5,8 €





\* Außer an Feiertagen

\*\* nur im Haus

## Vorsuppen

- 1 Miso Suppe** <sup>(f)</sup>   
5,5 € Sojapaste | Seetang | Tofu |  
Frühlingszwiebeln
- 15 Miso-Salmon Suppe** <sup>(f,d)</sup>  
6,5 € Misopaste | Seetang | Lachs |  
Frühlingszwiebeln
- 290 Canh bí đỏ**   
6,9 € Kürbissuppe mit Ingwer |  
Kokosmilch | Sesam
- 291 mrhaiLife Salmon Misosuppe** <sup>(d,f)</sup>  
7,5 € Misosuppe | Pakchoi | Spinat |  
Kürbis | Lachs | Lauchzwiebeln
- 293 Canh tôm Sate** <sup>(b,f,i)</sup>  
7,5 € Garnelensuppe | Champignons |  
Zitronengras | Chili | asiatischem  
Gemüse | Sojasprossen | Sellerie |  
vietnamesische Kräuter | Kokosmilch
- 294 Mrhai Canh Chua** <sup>(b,f,n,i)</sup>  
7,5 € Delikate Suppe mit Fischbällchen |  
Tintenfisch | Garnelen | Sellerie |  
vietnamesische Kräuter |  
Zitronengras | Chili | Gemüse
- 295 Canh miến gà**  
7,2 € Glasnudelsuppe mit Hähnchen |  
Champignon | vietnamesische  
Kräuter

## Vorspeisen

- 2 Yakitori** <sup>(c,f,k)</sup>  
5,8 € Hähnchenspieße | Sesam
- 3 Kimchi** <sup>(1,2,3,4)</sup>   
5,8 € Eingelegter Chinakohl in  
scharfe Soße
- 4 Seetang Salat** <sup>(f,k,1)</sup>   
5,8 € Gemischter Seetang Salat | Sesam
- 5 Kabuki Salat** <sup>(d,f,k)</sup>  
5,8 € Blattspinat | Aal | Miso Soße
- 7 King Crab** <sup>(a,b,f,k)</sup>  
10,6 € Panierter Softshell-Krebs
- 8 Gyosa** <sup>(a)</sup>   
5,8 € Gebackene japanische Teigtaschen  
mit Gemüse
- 9 Edamame** <sup>(f)</sup>   
5,8 € Japanische grüne Sojabohnen
- 10 Tori no Karaage** <sup>(a,c)</sup>  
5,8 € Frittiertes Hähnchenfleisch | scharfe  
Süßsauersauce

# Vorspeisen

**12 Frühlingsrolle** <sup>(a,c)</sup> 

5,8 € Gebackene Teigrolle | Gemüse

**13 Ebi Tempura** <sup>(a,b,f)</sup>

7,6 € Panierte Garnelen | Yakitori Soße

**261 mrhai Sommerrolle** <sup>(d,g)</sup>

7,8 € 2 St. mrhai Reispapierrollen |  
Garnelen-Tempura | Reissnudeln |  
frischem Salat | Minze | Basilikum |  
Kräutern | Avocado |  
Wasabi-Joghurt-Soße

**262 Sài Gòn Frühlingsrolle** <sup>(a,d,c,d,f,k)</sup>

7,8 € 2 St. vietnamesische Frühlingsrollen:  
frittierte gefüllte Reispapierrollen |  
Garnelen | Schweinefleisch |  
Karotten | Ei | Kartoffeln | Morcheln |  
Glasnudeln | nuoc-mam-Soße

**263 Sài Gòn Sommerrolle** <sup>(d,e,f,2,4)</sup>

7,8 € 2 St. Reispapierrolle mit gegrilltem  
mariniertem Schweinefleisch |  
Reissnudeln | frischem Salat |  
Kimchi | nuoc-mam-Soße  
oder Erdnusssoße

**264 mrhai Ente Wrap & Roll**

8,5 € Enten in Teigrolle | Kimchi |  
Koriander | Hoisin-Erdnuss-Soße

**270 Bò Lá Lốt** <sup>(d)</sup>

8,5 € 4 St. in Betelblättern gerolltes Rind-  
fleisch mit würzigem Zitronengras |  
nuoc-mam-Soße

**273 Sate Gà** <sup>(e)</sup> 

7,6 € 2 St. gegrillte-würzige Hähnchenspieße |  
Kokosmilch-Erdnuss-Soße

**274 Thịt Bò Nướng Xả** <sup>(f)</sup>

7,8 € Gegrilltes mariniertes Rindfleischspieße  
mit Zitronengras | nuoc-mam-Soße

**265 mrhaiLife - Spezialplatte für 2 Personen** <sup>(a,b,e)</sup>

33,5 € Empfehlung von unserem Chefkoch: Spezialität mit verschiedenen  
Vorspeisen | Kimchi-Beilage | Reissnudeln | drei verschiedenen Soßen

# Salate & Tataki hot

## **300 Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt** (b,d,e,n)

11,8 € Pikanter grüner Papayasalat | Garnelen | Hähnchenfleisch | Chili | Basilikum | gerösteten Erdnüssen

## **301 Gỏi Gà** (d,e,n)

11,8 € Frischer Salat | Hähnchen | Weißkohl | Karotten | Kräutern | Polygonum | Erdnüssen

## **302 Gỏi Thịt Bò Củ Hành** (d,n)

11,8 € Würziger Salat | Rindfleisch | Zwiebeln | Chilistreifen | Polygonum

## **304 Gỏi Bún Tàu** (d,e,n)

11,8 € Glasnudelsalat | Hähnchen | Basilikum | Chili | Zwiebeln | Erdnüssen

## **305 Gỏi Vịt dòn** (a,d,e,n)

12,8 € Salat | gegrillten knusprigen Entenwürfeln | Mango | Polygonum | Basilikum | Zwiebeln | Erdnüssen

## **306 Gỏi Xoài** (d,e,n)

11,8 € Mangosalat | Garnelen | Chili | Basilikum | Polygonum | Erdnüssen

## **Tataki** (d,k,f)

Auf dem Teppanyaki Grill kurz angebratener Fisch in dünn geschnittenen Scheiben | Trüffel-Passionsfrucht-Soße

20	Lachs und Tuna	26 €
21	Tuna	28 €
22	Lachs	24 €
23	White Tuna	24 €




# Mrhai style<sup>1</sup>

**b300**

## **BOWLS (mit Sushi Reis serviert)**

Die Basis für unsere Bowls besteht aus Avocado | Tomaten | Mixsalat |  
Kimchi | Tamago Eier | Edamame | gegrilltes Gemüse

16 €

a) Tofu (ohne Eier) 

18,5 €

b) Hähnchenspieße

19,5 €

c) Garnelen und Lachs Tempura | Zucchini | Spargel

19,5 €

d) gegrillter Lachs | Tuna | Surimi-Gemüse-Tempura

Bitte Dip Wählen

1. Sojasoße mit Limetten-Trüffel- Öl
2. mrhai Goma-Sesam Soße
3. Miso-Gorgonzola Soße

**b302**

## **Spicy Nori Tacos 2 St.**

15 €

Tuna | Lachs | Avocado | Kaviar | Nori Blätter-Tempura

**b303**

## **Grilled Salmon Udon**

20 €

Gegrillter Lachs | Gemüse | Udon Nudeln | Miso-Butter-Soße

**b305**

## **Fusion Melise Roll 6 St.**

20 €

Aal Tempura | Kimchi | Zitronemelisse Blätter | Flambierter Lachs |  
spicy Creme-Majo-Jakitori-Soße

**b306**

## **Fusion King Krebs Tempura 6 St.**

20 €

King Crab Tempura | Avocado | Mango-Wakame-Salat | spicy Trüffelöl-Soße

**b307**

## **Fusion Wantan Salmon Tempura**

16 €

Frittierter Wantanteig | Lachs | spicy Mayonnaise-Soße

# Mrhai style <sup>2</sup>

- 30 Ebi on Fire** (b,d,f,k,2,7,9)  
11,8 € Gegrillte Garnelen | grünem Spargel-  
spieß | Spinat | Miso-Gogonzola Soße  
oder mit:  
32 Tiger on bicycle - (Thunfisch) (d)  
33 Fusion Salmon - (Lachs) (d)  
34 Crazy White Tuna - (Butterfisch) (d)  
35 Love Scallop - (ohne Spargel) (n)
- 31 Salmon-Miso** (d,f,k,2,7,9)  
14 € Lachs drei Tage in Miso-Sake-Soße  
mariniert und kurz angebraten |  
Zucchini | Paprika | Tomaten
- 36 Sashimi's Fire** (a,d,f,k)  
11,8 € Panierter White Tuna oder  
Thunfisch oder Lachs |  
grüner Spargel Spieß |  
mrhai-Spezial Soße
- 37 Cô Chín spezial** (c,b,d,f,j,g,k,2,3,4)  
11,8 € Panierter Hot Spicy Tuna Roll | Lachs-  
Avocado-Krebsfleischimitat-Masago  
Tatar | mrhai-Spezial Soße
- 39 mrhai Lemon** (d,f,k)  
11,8 € Kurz gegrillte Fischescheiben mit  
Trüffel-Passionsfrucht-Soße  
Wählbar mit:  
a) Tuna  
b) Lachs  
c) White Tuna  
d) Hamachi

- mrhai Carpaccio** (d,f,k)  
Carpaccio | Tatar mit Fisch- Avocado-  
Lachsrogen | Trüffel-Passionsfrucht -Soße
- 43 mit Thunfisch | Lachs Tatar 28 €  
44 mit Lachs | Thunfisch Tatar 25 €
- 45 Vulcan Break** (c,d,f,k,j,g,2,3,4)  
18 € Leicht gegrillter Lachs oder White  
Tuna Sashimi Lachskaviar | Hot Spicy Tuna |  
mrhai Miso-Gorgonzola-Soße
- 48 Magic Mountain** (b,f,2,3)  
20 € Alaska Kingkrebs | Avocado | umwickelt mit  
Lachs | spicy Soße | in Wodka flambiert
- 49 Lion king** (d,f,k)  
18 € Leicht gegrillter marinierter Lachs- oder  
White Tuna Sashimi | Seetang-Spargel-  
Mango- Salat | Chili-Ingwer-Soße
- 50 Avocado Tower** (b,c,d,f,g,k,j,4,3)  
21 € Tower Avocado Carpaccio | spezial  
Spicy Tuna oder Spicy Lachs | Garnelen |  
Cocktail-Soße
- 64 The lord of the ring** (a,c,k,f,n,j,g,3,4)  
11,8 € mrhai Tempura Tintenfisch Ringe |  
Mayo-Unagi-Soße



## Sashimi

- 70 Mikio Sashimi** <sup>(d)</sup>  
31 € Das Beste vom Thunfisch
- 71 Silver Knight** <sup>(a,d,2,3,7,9)</sup>  
20,5 € Marinierte Makrele
- 72 The Red Sun** <sup>(d)</sup>  
26 € Lachs | Tuna | Lachsrogen
- 73 Lady Easy** <sup>(d,f,k,1)</sup>  
26 € Das beste Stück vom Lachs |  
Seetang Salat
- 74 Sunrise** <sup>(d)</sup>  
29 € Hamachi | Tuna | Lachs | Seetang Salat

## Sashimi

- 75 Sunset** <sup>(d)</sup>  
24 € Redsnapper | Hamachi | Lachs | Tuna
- 76 mrhai Revolution** <sup>(d,k,f,1)</sup>  
22 € Flambiertes Hamachifilet | Tuna | Seetang Salat
- 77 Lachs Diced** <sup>(d,k)</sup>  
20,5 € Lachs gewürfelt | Wachteleier
- 78 Tuna Diced** <sup>(d,k,f,1,4,9)</sup>  
20,5 € Tuna gewürfelt | Wasabi-Tobiko | Rettich
- 79 Toro Diced** <sup>(d,f)</sup>  
21 € Flambierter Thunfischbauch  
gewürfelt | Lachsrogen | Avocado

## Inside out <sup>6 St.</sup>

- 110 The Royal Inside Out** <sup>\*(b,d,f,k,1,4,9)</sup>  
17 € Echtes Krebsfleisch | Avocado | Tobiko
- 111 Samurei Inside Out** <sup>(k)</sup>   
10,8 € Mango | Avocado | Sesam
- 112 Hawaii Inside Out** <sup>(d,k,f,1,4,9)</sup>  
12 € Mango | Thunfisch | Tobiko
- 113 Alaska Inside Out** <sup>(d,k,f,1,4,9)</sup>  
12 € Lachs | Avocado | Tobiko
- 114 The Love Inside** <sup>(k)</sup>   
10,8 € Spargel | Tempura | Sesam
- 115 White Spicy Tuna** <sup>(d,k,f,1,2,3,4,9)</sup>  
12 € Spicy Butterfisch | Wasabi-Tobiko

## Big roll

- 116 California Inside Out** <sup>(d,k,f,1,2,3,4,9)</sup>  
11 € Krebsfleischimitat | Avocado | Tobiko
- 117 Hot Spicy Tuna** <sup>(d,k,2,3)</sup>  
12 € spicy gehackter Tuna | Gurke
- 118 Hot Spicy Ebi** <sup>(b,k,d,f,1,2,3,4,9)</sup>  
12 € spicy gehackte Garnelen | Avocado
- 119 Futo Maki** (8 Stück) <sup>(d,f)</sup>  
16,8 € Gemischter Fisch | Gemüse
- 121 The Love Tuna Inside** <sup>(k)</sup>  
12 € Gekochter Thunfisch | Mayonnaise |  
Rucola | Sesam





# Sushi

- 80 Noriko** (b,c,d,k)  
22 € 4 Nigiri Sushi | 6 gemischte Maki |  
3 Tamako Roll
- 81 Minako** (b,c,d,k,4)  
25 € 5 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |  
6 gemischte Maki | 2 Tamako Roll
- 82 Kazuki** (b,c,d,k,f,1,2,3,4,9)  
26 € 6 Tekka Maki | 6 Sake Maki |  
3 Inside Out | 3 Hot Spicy Ebi |  
1 Kabuki Temaki
- 83 Takao** (b,c,d,k,2,3)  
33 € Sashimi vom Lachs und Thunfisch |  
4 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |  
6 gemischte Maki | 2 Tamako Roll
- 84 Kabuki Sashimi** (f,k)  
38 € Das Beste von Lachs | Thunfisch |  
Hamachi | Amaebi | Ikura | Tai | Tako

# Kompositionen

- 85 Kabuki Spezial for Two** (b,c,d,f,k,d,1,4,9)  
38,5 € 6 Nigiri Sushi | 3 Inside Out | 6 gemischte  
Maki | Hot Spicy Tuna I.S.O |  
gemischte Special Sushi Roll
- 86 Chirashi Sushi mix** (b,c,d,k,4)  
17,5 € Große Reisschale mit gemischtem  
Fisch oder Aal | Gemüse
- 87 Chirashi Sushi fire** (d,f,k)  
17,5 € Große Reisschale mit flambierten  
gehackten Thunfisch | Aal | Lachskaviar
- 89 Mikio** (a,b,c,d,k)  
25,5 € 3 Nigiri Sushi | 6 gemischte Maki |  
2 mrhai-Roll | 3 Ebi Tempura Roll
- 90 Nikki** (a,b,d,k)  
26 € 3 Nigiri Sushi | 3 Hot Spicy  
Ebi | 2 Big Roll | 2 mrhai Roll |  
6 Salmon Skin Maki

# Temaki <sup>1 St.</sup>

- 100 Kabuki** (d,f,k)  
7,8 € Lachshaut | Avocado | Aal |  
Lachsrogen | Unagi Soße
- 101 California** (b,d,k,4)  
7,8 € Krebsfleischimitat | Avocado |  
Flugfischrogen | Gurke | Sesam
- 102 Alaska** (d,k)  
7,8 € Lachs | Lachsrogen | Avocado |  
Gurke
- 103 Thunder** (d,f,2,3)   
7,8 € Hot Spicy Tuna | Gurke | Lauchzwiebeln |  
Sesam
- 104 Little Buddha** (b,c,d,1,2,4,9,10)   
7,8 € Omelette | Kürbis | Rettich | Avocado
- 105 Spicy Master** (b,c,f,j,g,2,3,4)   
7,8 € Gehackte Garnelen |  
Avocado | Spicy-Mayo-Soße

**130 Sake** <sup>(d)</sup>

5,9 € Lachs

**131 Kani** <sup>(b,d,4)</sup>

4,9 € Krebsfleischimitat

**132 Saba** <sup>(a,d,2,3,7,9)</sup>

4,9 € Makrele

**133 Tamago** <sup>(c,f,2,7,9)</sup>

4,9 € Ei

**134 Tako** <sup>(n)</sup>

5,9 € Oktopus

**135 Ika** <sup>(n)</sup>

4,9 € Tintenfisch

**136 Inari** <sup>(f,k)</sup>

4,9 € Tofutaschen

**137 Ebi** <sup>(b)</sup>

6,9 € Garnele

**138 Maguro** <sup>(d)</sup>

6,9 € Thunfisch

**139 Amaebi** <sup>(b)</sup>

5,9 € Süßwassergarnelen

**141 Unagi** <sup>(d,f,k)</sup>

6,9 € Süßwasseraal

**143 Hamachi** <sup>(d)</sup>

6,9 € Bonito

**148 Hotategai** <sup>(n)\*</sup>

6,9 € Jakobsmuschel

**149 Ikura** <sup>(d)\*</sup>

7,9 € Lachsrogen

**150 Ikura SPEZIAL** <sup>(d,c)\*</sup>

8,5 € Lachsrogen |  
Wachteleier

**151 Tobiko** <sup>(d,f,1,4,9)</sup>

6,9 € Flugfischrogen

**152 Tobiko SPEZIAL** <sup>(c,d,f,1,4,9)\*</sup>

7,9 € Flugfischrogen |  
Wachteleier

**154 White Tuna** <sup>(d)</sup>

5,9 € Butterfisch

**Aburijaki Nigiri** <sup>(d,f,k)</sup>

7,5 € Flambierte Nigiri |  
mini Grünspargel  
wählbar mit :

155 Hamachi

156 Thunfisch

157 Weiß Tuna

191 Unagi

192 Lachs

# Sushi Maki <sup>6 St.</sup>

- 160 White Tuna Maki** <sup>(d)</sup>  
5,9 € Butterfisch | Lauchzwiebel
- 162 Sake Maki** <sup>(d)</sup>  
5,9 € Lachs
- 163 Kappa Maki**  
4,9 € Gurke
- 164 Oshinko Maki** <sup>(1,2,9,10)</sup>  
4,9 € Rettich
- 165 Tamago Maki** <sup>(c,f,2,7,9)</sup>  
4,9 € Ei
- 166 Avocado Maki**  
4,9 € Avocado
- 167 Sake Avocado Maki** <sup>(d)</sup>  
5,9 € Lachs, Avocado
- 168 Tekka Maki** <sup>(d)</sup>  
6,9 € Thunfisch
- 169 Ebi Maki** <sup>(b)</sup>  
6,9 € Garnelen
- 170 California Maki** <sup>(d,M)</sup>  
5,9 € Krebsfleischimitat | Avocado

- 171 Ebi Avocado Maki** <sup>(b)</sup>  
6,9 € Garnelen | Avocado
- 172 Ikura Maki** <sup>(d)</sup>  
6,9 € Lachsrogen
- 173 Negi Teka Maki** <sup>(d)</sup>  
6,9 € Thunfisch | Lauchzwiebeln
- 174 Hot Spicy Tuna Maki** <sup>(d,f,k,2,3)</sup>  
6,9 € Scharfer gehackter Thunfisch
- 175 Hot Spicy Ebi Maki** <sup>(b,k,c,f,j,g,3,4)</sup>  
6,9 € Scharfe Garnelen
- 176 Unagi Maki** <sup>(d,f,k)</sup>  
6,9 € Süßwasseraal
- 177 Salmon Skin Maki** <sup>(d,f,k)</sup>  
5,9 € gegrillte Lachshaut | Avocado
- 178 Spargel Maki**  
4,9 € grüner Minispargel
- 179 Gemischte Maki** <sup>(d,k)</sup>  
5,9 € Tuna | Lachs | Butterfisch

**193**

2 St./12

**Master Viet Spezial** (b,d,k,c,f,j,g,1,3,4,9) \*Gurke | Avocado | Süßwasser Garnelen |  
Tobiko | Lachs | Krebsfleischimitat | flambierter Lachs**194**

2 St./15,5

**Salmon Ikura Spezial** (d) \*

Wachtelei | Ikura | flambierter Lachs

**195**

2 St./8

**Tiger Eye** (d,f,1,4,9) \*

Lachs | Thunfisch | Tobiko | Gurke

**196**

2 St./11,5

**Tatar Spicy Mix** (c,f,j,d,k,g,2,3,4) **hot**

Spicy- Garnelen | Spicy -Thunfisch | Gurke

**197**

2 St./7,8

**Sunshine** (b,d,k,c,f,j,g,1,3,4,9)Gurke | Avocado | Süßwasser Garnelen | Tobiko | Lachs |  
Krebsfleischimitat | Lachsrogen | mrhai Cocktail Soße**200**

3 St./7,5

**Salmon Tempura** (a,d,c,f,j,g,1,3,4,9)

6 St./14,6

Tempura-Lachs | Rucola | Mayonnaise |  
Sesam | Tobiko**201**

3 St./6,5

**Spicy Green Roll** (d,k,d,1,24) **hot**

6 St./12

Thunfisch | Avocado | Spicy Soße |  
Sesam | Wasabi Tobiko**202**

3 St./6,5

**Ebi Tempura Roll** (a,d,f,k,1,4,9)

6 St./12

Panierte Garnelen | Tobiko | Sesam

**203**

3 St./8,5

**Black Dragon Roll** (b,c,d,k,f,j,g,1,3,4,9) **hot**

6 St./16,5

Garnelen | Tobiko | Lauchzwiebeln  
Sesam | Spicy-Mayo-Soße | Gurke umwickelt

\* gilt nicht für das Mittags-Menü



**204**

3 St./8,5  
6 St./16,5

**“The Huy’s” Roll** (a,d,f,k,2,3) **hot**

Panierte Rolle mit Hot-Spicy Tuna |  
Gurke | Lauchzwiebeln



**205**

4 St./8,8  
8 St./16,8

**Caliente Roll** (a,b,c,d,f,j,g,1,3,4,9) **hot**

Surimi Tempura | Avocado | Kimchi |  
Mayonnaise



**206**

3 St./8,5  
6 St./16,5

**Tamako Roll** (c,d,k,2,3)

Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese |  
Eimantel



**207**

3 St./ 8,5  
6 St./ 16,5

**Kabuki Roll** (d,f,k)

Aal | Lachshaut | Avocado | Gurke |  
aufgelegter Lachs | Kaviar | Unagi Soße



**210**

3 St./8,5  
6 St./16,5

**Ebi on the Rock** (d,f,k)

Lachs | Lachshaut | Avocado | Rucola |  
Tobiko | aufgelegte Garnelen



**211**

3 St./8,5  
6 St./16,5

**Mrhai Fancy** (d,f,k)

grüner Minispargel | Lachshaut | Cream Cheese |  
Avocado | aufgelegter flambierter Lachs



**212**

3 St./9  
6 St./17,5

**Sunfire** (b,d,k,f,1,4,9) \*

Masago | Kingkrebs | Avocado |  
aufgelegter flambierter Lachs



**213**

3 St./8,5  
6 St./16,5

**Dance of Dragon** (b,d,f,k,2,3) **hot**

Ebi Tempura | Thunfisch | spicy Soße |  
mit Lauchzwiebeln garniert



**214**

3 St./8,5  
6 St./16,5

**King of Krebs** (a,b,f,k,,f,j,g,3,4) \*

Softshell Krebs - Tempura |  
Mayonnaise | aufgelegte Avocado

\* gilt nicht für das Mittags-Menü





**215** **Sunflowers** <sup>(b,k,d,f,1,4,9)</sup> \*  
3 St./9 Kingkrebs | Masago | Surimi |  
6 St./17,5 aufgelegter Weißtuna



**216** **I like Eel Roll** <sup>(d,f,k)</sup>  
3 St./8,5 Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese |  
6 St./16,5 aufgelegter Aal



**217** **Dragon Roll** <sup>(a,b,d,f,k,1,4,9)</sup>  
3 St./8,5 Ebi Tempura | Gurke | Tobiko |  
6 St./16,5 aufgelegter Aal | mrhai Soße



**230** **„Phuong Hien’s“ Roll** <sup>(b,d,f,k,f,1,2,3,4,9)</sup> hot  
4 St./9 Lachshaut | Garnele | Kürbis | Avocado  
8 St./17,5 Ei | Spicy Soße | Wassabi-Rot-Tobiko



**232** **Spider Roll** <sup>(a,b,d,f,k,1,2,3,4,9)</sup> \* hot  
4 St./9 Softshell Krebs - Tempura | Avocado | Rucola |  
8 St./17,5 Spicy Soße | Wassabi-Rot-Tobiko



**233** **Scallion Roll** <sup>(d,t,1,4,9)</sup> hot  
3 St./8,5 Spicy Thunfisch | Röstzwiebeln |  
6 St./16,5 Lauchzwiebeln umwickelt



**234** **“Hà’s” Roll** <sup>(a,d,f,k)</sup>  
3 St./8,5 Hähnchen-Jakitori | Avocado |  
6 St./16,5 Eimantel



**235** **Rainbow** <sup>(c,d,1,4,9)</sup>  
3 St./8,5 Ei | Krebsfleischimitat | Avocado | Masago |  
6 St./16,5 aufgelegter Thunfisch-Lachs-Butterfisch



**236** **“mr hai’s” Roll** <sup>(a,d)</sup>  
3 St./8,5 Panierte Rolle mit Lachs | Avocado |  
6 St./16,5 Gurke | Cream Cheese

\* gilt nicht für das Mittags-Menü



**240**  
4 St./9  
8 St./17,5

**“Minh Duc” Roll** (a,c,d,f,j,k,g,2,3,4) \*   
Panierter Lachs in Teigrolle | Rucola | Avocado |  
spicy Mayo-Trüffelöl-Soße



**241**  
4 St./10,5  
8 St./19,5

**mrhai Italia Roll** (d,f,k) \*  
Mozzarella-Tempura | Avocado | Rucola |  
flambierter Lachs | Parmesankäse garniert



**242**  
3 St./8,5  
6 St./16,5

**Green Mamba** (d,f,k,2,3) \*   
Spicy Thunfisch | Wasabi Tobiko | Trüffel-Mayo-  
Unagi Soße | aufgelegte Avocado



**243**  
3 St./10,5  
6 St./19,5

**Beef Roll** (f,k,2,3) \*   
Gegrillte Zucchini | Avocado | Rucola | flambierte  
Rinder-Steaks-Scheiben | mrhai Saté -Paste-Soße



**244**  
3 St./8  
6 St./15,5

**“Vy-Ha’s” Roll** (a,d,f,k)  
Spargel-Tempura | Cream Cheese | aufgelegter  
geräucherter Lachs




**245**  
3 St./8  
6 St./15,5

**Little Buddha Roll** (a,f,k,4,7,9)   
Mozzarella | Avocado | Rettich | Kürbis |  
Cream-Cheese | aufgelegter Tofu




**246**  
3 St./8,5  
6 St./16,5

**“Nam Hai’s” Roll** (a,f,k,4,7,9)   
Panierte Rolle mit Mozzarella | Tofu | Avocado |  
Kürbis | Cream Cheese



**247**  
3 St./8  
6 St./15,5

**Green Bamboo** (a)   
Mozzarella-Tempura | Avocado | Rucola |  
Cream- Cheese | Gurkenmantel



**248**  
3 St./8  
6 St./15,5

**Buddha Love** (a,f,k,2,3)   
Grüner-Minispargel-Tempura | Paprika | Mozzarella |  
Avocado | Rucola | Cream-Cheese | aufgelegter Tofu

\* gilt nicht für das Mittags-Menü

Als junger Mann kam Van Hai Tran (mrhai) aus Ho-Chi-Minh-Stadt (Saigon) nach Ost-Berlin, in die damalige Hauptstadt der DDR. Ein Jahr schuftete er im VEB Werkstoffbau in Oberschöneweide, goss als Betonfacharbeiter Fertigteile für den Hausbau. „Ein echter Knochenjob“, erinnert sich mrhai. Als Ende 1989 die Mauer fiel, ging er in den Westteil der Stadt, jobbte als Hilfskoch in gutbürgerlichen Restaurants. „Ich merkte gleich: Gastronomie liegt mir“, so mrhai. Kein Wunder: Seine Mutter hatte in der südvietnamesischen Metropole Saigon ein kleines Lokal betrieben.

In West-Berlin faszinierte Van Hai Tran vor allem die neue Mode von Sushi, die Ende der 1990er Jahre aufkam. Nach fünf Lehrjahren als Sushi-Koch, eröffnete er im Jahr 2000 die stylische Sushi-Bar Kabuki am Olivaer Platz in Wilmersdorf im Kaiten-Stil, und nennt sich seitdem mrhai. Schon bald wurde er mit seiner legendären frittierten mrhai-Roll, gefüllt mit Lachs, Avocado und Frischkäse, über die Grenzen Berlins hinaus als kreativer Sushi-Meister bekannt und kopiert. Es war der Anfang eines Feuerwerks an Kreativität, Verrücktheit und Spaß am Ausprobieren, das noch immer anhält.

Von Beginn an begeisterte er seine Gäste mit immer neuen Kreationen: mit grünem Spargel gepießtem Thunfisch, Hot Spicy Tuna-Reisrollen, bis zu den aktuellen Sushi- und Sashimi-Kreationen mit Miso-Gorgonzola- oder Trüffel-Mayonnaise-Jakitori-Soße.

„Aber Sushi allein war mir auf Dauer zu wenig, ich wollte meinen Gästen auch Essen aus meiner Heimat anbieten, mit authentischen Zutaten, verfeinert mit kreativen Impulsen“, erklärt mrhai.

Das macht er seit fast vierzehn Jahren neben Sushi und Sashimi mit modern interpretierter Vietnam-Küche in dem Restaurant mrhai Life in Steglitz. Zum Repertoire gehört eine der besten Pho der Stadt, klassische vietnamesische Nudelsuppe, aber auch erfrischende Salate mit Hühnerfleisch, Minze, Asia-Basilikum und Chili oder Spezialgerichte wie knusprige Ente mit grünen Bohnen, Kürbis, Auberginen, Kräutern und Tofu-Weichkäse-Soße.

mrhai: „Unsere Küche ist gesund, leicht, aromatisch, anregend, hebt die Laune und gibt Kraft.“





## Phở

### 310 Phở Bò Tái

16 € Reisbandnudelsuppe | blanchierten dünnen Rindfleischscheiben | vietnamesische Kräuter (wahlweise auch mit Hähnchenfleisch)

### 311 Phở Đặc Biệt

17 € Reisbandnudelsuppe | Rindfleisch | Rindfleischbällchen | Hähnchenfleisch | vietnamesische Kräuter

### 312 Phở Bò Áp Chảo

16 € Reisbandnudelsuppe | gebratenes Rindfleisch | Pakchoi | Lauchzwiebeln | Pfeffer | vietnamesische Kräuter

## Nudelsuppe

### 313 Mi Wantans <sup>(a.c)</sup>

15,5 € Eiernudelsuppe | gefüllte Teigtaschen mit Garnelen und Hackfleisch | Schnittlauch | Pakchoi

### 314 Mi Vịt Quay <sup>(a.c)</sup>

17,2 € Eiernudelsuppe | knusprig gegrillte Ente | Pakchoi-Gemüse



## Phở

ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe aus Rinderknochen und Hühnersuppe, Reisnudeln und traditionellerweise dünnen Rind- und Hühnerfleischscheiben. Weitere Zutaten sind Zwiebeln oder Koriander, Thai-Basilikum, Chilis in Scheiben, weißer Pfeffer, Limettenspalten und Fischsauce.

# Reisfadennudeln

lauwarm serviert

**320 Bún Chả Giò** (d,e,f,n)  
15,5 € Reisfadennudeln | vietnamesischer  
Frühlings-rolle (Garnelen-Schweine  
fleisch-Gemüsefüllung)

**321 Bún Thịt Nướng Chả Giò** (d,e,f,n)  
16,5 € Reisfadennudeln | gegrilltem  
mariniertem Schweinefleisch |  
vietnamesische Frühlingsrolle

**322 Bún Thịt Bò Cháy** (d,e,f,n)  
16,5 € Reisfadennudeln | kurz gebratenes  
Rindfleisch | Zwiebeln | Zitronengras |  
Pfefferkörnern

**323 Bún Thịt Gà** (d,e,f,n)  
15,5 € Reisfadennudeln | gebratenes  
Hähnchenfleisch | Zwiebeln |  
Zitronengras | Pfefferkörnern

**324 Mrhai Revolution - Bún Nam Bộ** (d,e,f,n)  
19,5 € Eine kulinarische Überraschung  
aus Südvietnam | Reisfadennudeln |  
Frühlingsrollen | verschiedenen  
gegrillten Fleischsorten

**Bún** oder auch Reisfadennudeln werden lauwarm in einer großer Schale mit eingelegtem Kimchi oder Karotten, Gurke, Rettich, Salat, Fleisch oder und Frühlingsrollen, vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Nuoc Mam serviert.  
Nuoc Mam: Fisch-Sauce mit Limettensaft, Wasser, Zucker, Knoblauch und Chilischote gemischt.

# Gebratener Reis & Nudeln

**330 Cơm Chiên Dương Châu** (d,f,i,n)  
17,2 € Gebratener Reis | Hähnchen |  
Garnelen | Ei | Gemüse

**331 Mì Xào Thập Cẩm** (c,b,d,f,i,n)  
19,5 € Gebratene Eiernudeln | Garnelen |  
Tintenfisch | Rindfleisch |  
Hähnchenfleisch | Shitake Pilz |  
saisonales Gemüse


**332 Phở Xào Thập Cẩm** (b,d,e,f,i,n)  
19,5 € Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen |  
Tintenfisch | Rindfleisch | Fischbällchen |  
Shitake Pilz | saisonales Gemüse


**334 Mì Xào Giòn Thập Cẩm** (b,d,e,f,i,n)  
20,5 € Knusprig gebackene Nudeln | Garnelen |  
Fischbällchen | Rindfleisch | Ente |  
Hähnchenfleisch | Shitake Pilz | Gemüse



# Mrhai Klassik

mit Reis serviert

**345 Gà Xào Xả ớt** (L,N)   
16,5 € Gebratenes Hähnchenfleisch |  
Zitronengras | Paprika | Peperoni |  
Sellerie | lange Bohnen | Zwiebeln |  
Champignons | Ananas

**346 Gà Cà Ri** (L,N)   
16,5 € Hähnchen Tempura | rotes Curry |  
Karotten | Peperoni | Paprika |  
Aubergine | lange Bohnen |  
Zitronengras | Kokosmilch

**347 Gà Xào Miến** (L,N)  
16,5 € Gebratenes Hähnchenfleisch |  
Glasnudeln | Sellerie | Gemüse |  
Schnittlauch | lange Bohnen |  
Cashewkernen

**360 Bò Lúc lắc** (f)  
21,5 € Kurz im Wok geschwenktes  
Rindfleisch | Schalotten |  
Weinbrand | frischem Salat

**362 Bò Xào Nám Bông Cải** (f)  
18,5 € Gebratenes Rindfleisch |  
Brokkoli | Paprika |  
Shitake Pilz | Champignons |  
Zuckerschoten

**363 Bò Áp Chảo** (f)  
20,5 € Gebratenes mariniertes Rindfleisch |  
gegrilltes Gemüse | Tomatensoße

**364 Bò Nướng** (d,f,g,1,2)  
22,5 € Gebratenes Rindfleisch | gegrilltes  
Gemüse | Joghurt- Wasabi-Soße

**370 mrhaiLife Ente** (a,f)  
18,9 € Knusprige Ente | grüne Bohnen |  
Kürbis | Pakchoi Paprika | Zucchini |  
Auberginen | Kräutern |  
Tofu-Weichkäse-Soße

**372 Vịt Xào Cà Ri** (a,f)   
18,9 € Knusprige Ente | rotes Curry | Kürbis |  
Karotten | Pepperoni | Auberginen |  
Zitronengras | Kokosmilch

**374 mrhai Ente Spezial**  
( ohne Reis, zum selber rollen ) (a,f,g)  
21,9 € Gegrillte Ente vom Ofen |  
Gemüse | Kimchi Salat  
Knoblauch- Spinat | Kräuter |  
Teigblätter | Hoisin Soße zum Dippen

# *Nhài Spezialitäten* \* mit Reis serviert

## **340 Thunfisch Steak** (a,d,f,k,1)

29,5 € Thunfisch vom Teppanyaki- Grill | Mango-Seetang Salat |  
Süßkartoffel-Pommes | 2 Soßen

## **341 Lachs Steak** (a,d,f,k,1)

27,5 € Lachs vom Teppanyaki- Grill | lange grüne Bohnen | Gemüse | gemischter Salat

## **380 Cá Dorade Chiên Xù \***

26,5 € Kunstvoll knusprig frittiertes Dorade | Gemüse | Tamarinde-Knoblauch-Soße

## **381 Cá Hồng Chiên Dòn \***

28,5 € Kunstvoll frittiertes rosa Süßwasserbarsch mit rotem Curry |  
Karotten | Paprika | Zitronengras | Sellerie | Auberginen | Kokosmilch

## **382 Tôm Rang Thập Cẩm \***

23,5 € Gebratene Garnelen mit grünem Minispargel | Pakchoi |  
Zwiebeln | Paprika | spezielle Austern-Soße

## **383 Tôm Rim Cà Ri \*** (a,b,f)

23,5 € Garnelen mit rotem Curry | Gemüse | Zitronengras | Sellerie | Kokosmilch

## **384 Risotto Fusion** (a,b,f,k,n)

24,5 € Reis im heißen Steintopf | Garnelen | Hähnchen | Seidentofu | Tintenfisch |  
gemischte Pilze | Zucchini | Pakchoi | Zwiebeln | Karotten | Aubergine | Jakitori-Trüffel-Soße

## **385 Seafood Green Curry \*** (a,b,f,k,n)

24,5 € heiße Steinschale | Jakobsmuscheln | Surimi | Garnelen | Brokkoli | Thaikräuter | grünes Curry

## **343 Beef Love \*** (f)

21,5 € Gebratenes Rindfleisch in heißer Steinschale | Prinzessbohnen | Tomaten |  
Pfeffer-Teriyaki-Soße

# Vegetarische Gerichte \* mit Reis serviert

- 390 Canh Bí Đò**  
6,9 € Kürbissuppe | Kokosmilch | Seidentofu
- 391 mrhaiLife Misosuppe** (V)  
7,2 € Misosuppe | Karotten | Aubergine | grünen Bohnen | Spinat | Wantan-Blätter | Lauchzwiebeln
- 392 Chả Giò Chay 5 st.** (a,c)  
5,9 € Vegetarische Mini-Frühlingsrolle
- 393 Gỏi Cuốn Chay** (a,g)  
6,8 € Tofustreifen | Reismnudeln | frischer Salat | Minze | Kräuter | gerollt in Reispapier mit Knoblauch-Schnittlauch und Hoisin-Erdnuss-Soße
- 394 Gỏi Xoài Chay** hot  
10,9 € Aromatischer Salat mit grüner Mango | Chilischoten | Basilikum | Polygonum
- 395 Gỏi Đu Đủ Chay** hot  
10,9 € Pikanter grüner Papayasalat | Chilistreifen | Basilikum | gerösteten Erdnüssen
- 396 Cải Xanh Xào Miso Tofu** \* (V)  
15, € gebratener Tofu | Ananas | Pakchoi | Miso Soße
- 397 Mi Cẩn Thập Cẩm** \* (V)  
15,9 € Gebratener Tofu | Tofublätter | Pakchoi | Tomaten | Champignons | Glasnudeln
- 398 Phở Xào Rau Cải** \* (V)  
15,9 € Gebratene Reisbandnudel | Tofu | Zuckerschoten | Sellerie | Pakchoi | Sojasprossen | Karotten
- 399 Đậu Hũ Kho** \* (V)  
15,9 € Geschmorter Tofu | Champignons | Zwiebeln | Ananas | Rettich | Karotten | Gemüse
- 400 Đậu Hũ Sốt Chua Ngọt** \* (f,g)  
15,9 € Gebratener Tofu | Tomaten | Sellerie | Pakchoi | Champignons | Karotten | Süß-Sauer-Soße
- 401 Đậu Hũ Cà Ri** \* (V)  
15,9 € Gebratener Tofu | Auberginen | Sellerie | Pakchoi | Champignons | Karotten | Curry-Kokosmilch-Soße
- 402 mrhai Buddha Topf** \* (V)  
17,8 € Seidentofu | Champignon | Shitake | Shimeji Pilz | Saisongemüse | Soja-Trüffel-Knoblauch-Soße (wird im Steintopf serviert!)
- 403 Shoyu Udon Suppe**  
14,8 € Weizennudelsuppe | Seetang | Shimeji Pilze Shitake | Spinat | gebratene Tofustreifen | Frühlingszwiebeln | Sesam

# Desserts

- 421 Monkey Dance** <sup>(a,e)</sup>  
7 € Panierte gebackene Banane | Kokosnussmilchcreme | Erdnüsse
- 422 Bánh Cam** <sup>(a,k,g,1)</sup>  
7 € Sesambällchen | Vanilleeis
- 424 Chè Chuối** <sup>(a,e)</sup>  
6 € Kokoscreme-Banane | gerösteten Erdnüssen
- 425 Táo Chiên** <sup>(a, e)</sup>  
7 € in Teig gebackene Apfelringe | Honig
- 426 Mochi Eis** <sup>(1,g)</sup>  
7 € 2 Kugel Mochi Eis (verschiedene Sorte)
- 427 Kem Chiên**  
7 € Gebratene Eis mit Honig

## Extras

Gebratene Nudel (ohne Reis nach Wunsch)	4 €
Reis	2,5 €
Beilage	2 €
Ingwer	2 €
Soße Extra ( auf Anfrage )	1,5 €
Flasche Sojasoße	4 €
Mitnehmenverpackung je	0,5 €
Lieferzuschlag ( bis zu 7,5 km)	4,5 €

(über 8 km auf Anfrage)





*Softdrink*



*Cafe & Tee*



*Beer & Flaschen*



*Wein*



*Spiritiosen*



*Cocktail*



*Mr hai's Spezial*



## Alkoholfreie

## Beer & Flaschen

**Wasser** 0,25 l | 3 € 0,75 l | 6,8 €

- 825 Vöslauer still
- 827 Vöslauer prickelnd
- 829 San Pellegrino

### Faßbiere

	0,3 l	0,5 l
800 Lübzer Pils	4,2 €	6,2 €
802 Duckstein Pilsener	4,2 €	6,2 €
804 Carlsberg Beer	4,2 €	6,2 €
806 Alster (mit Sprite)	4,2 €	6,2 €
808 Radler (mit Fanta)	4,2 €	6,2 €

**Soft Drinks** 0,2 l | 3,2 € 0,4 l | 5,4 €

- 830 Coca Cola<sup>3</sup>
- 831 Coca Cola<sup>3,5</sup> zero
- 832 Sprite
- 833 Fanta
- 834 Bitter Lemon<sup>4</sup>
- 835 Ginger Ale
- 836 Tonic Water
- 837 Spezi

### Flaschenbiere

	0,5 l
809 Erdinger Hefe dunkel	6,2 €
810 Erdinger Hefe hell	6,2 €
811 Erdinger Hefe kristall	6,2 €
812 Erdinger Hefe alkoholfrei	6,2 €
814 Becks alkoholfrei   0,33l	4,2 €

### Fruchtige Getränke

0,2 l | 3,4 € 0,4 l | 5,8 €

- 840 Orangensaft
- 841 Apfelsaft
- 842 Bananennektar
- 843 Mangonektar
- 844 Ananassaft
- 845 Maracujanektar
- 846 Lycheefruchtsaft
- 847 Pfirsichnektar
- 848 Kirschnektar
- 850 Schorle

### Asiatische Flaschenbiere

	0,33 l
818 Kirin japanisch	4,8 €
819 Asahi japanisch	4,8 €
821 Tiger Beer singhalesisch	4,8 €

### Asiatische Weine

815 Sake 0,1l	warm / kalt	5 €
---------------	-------------	-----

# Cafe & Tee

# Frische Tees

## Kaffee<sup>1</sup>

895	Espresso <sup>1</sup>	3 €
896	Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,9 €
897	Espresso Macchiato <sup>1</sup>	3,2 €
898	Tasse Kaffee	3,5 €
899	Cappuccino <sup>1</sup>	3,6 €
905	Latte Macchiato <sup>1</sup>	4,8 €
906	Latte Macchiato spezial <sup>1</sup> mit Caramel-, Haselnuss-, Kokos-, Mandelsirup	5,5 €
907	Latte Macchiato mit Baileys	7,5 €

## mrhai Kaffee special

910	Vietnamesischer Espresso <sup>1</sup>	5 €	cremig, mit gezuckerter Milch
911	mrhai's Eiskaffee <sup>1</sup>	7 €	vietnamesischen Espresso, Crushed Ice, gezuckerte Milch
912	Rum - Eiskaffee <sup>1,2</sup>	8 €	Crushed Ice, gezuckerte Milch, Rum
913	Eiskaffee <sup>1</sup>	7 €	mit Vanilleeis und Sahne

## Kakao

915	Kakao mit Milch und Sahne	5,2 €
916	Kaffee Mokka <sup>1</sup> Espresso, Kakao, geschäumte Milch	5,2 €

**Tee** | Glas 3 €

920	Grüner Tee
921	Jasmin Tee
922	Schwarzer Tee

**Frische Tees** | Glas 4,5 €

923	Ingwer Tee Jasmin Tee mit frischer Ingwer
924	Pfefferminz Tee mit frischer Pfefferminze
926	Apfel-Zitronen Tee hausgemachter Tee mit frischem Apfel und frischen Zitronen
927	Ingwer-Pfefferminz Tee frischer Ingwer und Pfefferminze
928	Zitronengras Tee Zitronengras-Stange mit Limette

# Cocktail

- 500 mrhai Life**  
9,5 € Wodka, Limetten, Cranberry Juice, Cassisee<sup>1</sup>
- 504 Cosmopolitan**  
9,5 € Wodka, Cranberry Juice, Orangen-, Limettensaft
- 505 Rastaman**  
11 € Frozen Erdbeerdaiquiri, Old Pascal 73, frischer Orangen- und Limettensaft
- 506 Mai Tai**  
14,5 € Havana Club, Myer's Rum, Old Pascal 73, Dry Orange<sup>1</sup>, Apricot Brandy<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Mandelsirup, Zitronen- und Ananassaft
- 507 Sex on the Beach**  
9,5 € Smirnoff Wodka, Peach Tree, Cranberrysirup, Cranberry Juice, Orangen- und Zitronensaft
- 508 Watermelon Man**  
9,5 € Smirnoff Wodka, Wassermelonenlikör<sup>1</sup>, Grenadine<sup>1</sup>, Melonensirup, Orangen- und Limettensaft
- 512 mrhai's Caipirinha**  
9 € Canario, Cachaça, Limetten  
*auch wahlweise mit:*  
Erdbeeren, Mango oder Cranberry
- 513 mrhai's Mojito**  
9 € Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker, wahlweise mit:  
Erdbeeren, Mango oder Ananas
- 521 Piña Colada**  
9,5 € Havana Club, Myer's Rum, Coco Tara, Sahne, Ananassaft
- 522 Strawberry Colada**  
9,5 € Havana Club, Myer's Rum, Coco Tara, Erdbeeren, Sahne, Pfirsichnektar
- 523 Mango Colada**  
9,5 € Havana Club, Myer's Rum, Coco Tara, frische Mango, Sahne, Mangosaft
- 525 Swimming Pool**  
9,5 € Havana Club, Wodka, Blue Curaçao<sup>1</sup>, Coco Tara, Sahne, Ananassaft
- 527 Singapore Sling**  
9,5 € Gin, Cointreau, Sherry<sup>1</sup>, Grenadine<sup>1</sup>, Zitronensaft, Soda
- 529 Mango Sling**  
9,5 € Gin, Mangopüree, Peach Tree, Zitronensaft, Soda
- 546 Zombie**  
14,5 € Havana Club, Myer's Rum, Old Pascal 73<sup>1</sup>, Sherry Heering<sup>1</sup>, Grenadine<sup>1</sup>, Zitronen- und Orangensaft
- 547 Gin Tai**  
12 € Gin, Triple sec, Mandelsirup, Lime Juice<sup>3</sup>, Zitronensaft
- 548 Wodka Tai**  
12 € Wodka, Triple sec, Mandelsirup, Lime Juice<sup>3</sup>, Zitronensaft
- 549 Long Island Ice Tea**  
14,5 € Havana Club, Gin, Triple sec, Wodka, Tequila, Cola<sup>1,2</sup>, Orangen- und Limettensaft

## Classic Cocktail

- 555 Martini Cocktail**  
9,5 € Gin, Martini Dry, geschüttelt oder gerührt
- 556 Manhattan**  
9,5 € Canadian Club, Martini Rosso Dry, Angostura<sup>1</sup>
- 557 Margarita**  
9,5 € Tequila, Cointreau, Limettensaft
- 558 Gin Fizz**  
9,5 € Gin, Limettensaft, Canadou, Soda
- 560 Planter´s Punch**  
9,5 € Havana Club, Myer´s Rum<sup>1</sup>, Grenadine<sup>1</sup>, Orangensaft, Zitronensaft
- 561 Daiquiri**  
9,5 € Havana Club, Canadou, Zitronensaft
- 563 Wodka - Ginger**  
9,5 € frischer Ingwer, Limettensaft, Lycheesaft, Apfelsaft, Wodka, Grenadine<sup>1</sup>, Ingwersirup<sup>1,2</sup>
- 541 mrhai´s Sours**  
9,5 € Litmettensaft, Rohrzuckersirup.  
Wählbar mit:  
Whiskey  
Gin  
Wodka  
Rum  
Amaretto

## Aperitivo

- 550 Aperol Sprizz**  
8,5 € Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Mineralwasser
- 551 Hugo**  
8,5 € Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze, Mineralwasser
- 509 Hai Noon**  
7,5 € Prosecco, Mangopüree, Limettensaft
- 510 Leetchini**  
7,5 € Prosecco, Lychee, Lycheelikör, Limettensaft

## Shooter (4cl)

- 565 B´52**  
5 € Baileys<sup>1,2</sup>, Kahlúa<sup>1,2</sup>, Old Pascas 73
- 568 Hemmingway**  
5 € Gin, Grenadine<sup>1</sup>, Limettensaft

## Shai no-alk : Fruchtig & Lecker

### 575 Ha's Kiss

7 € Erdbeeren, Banane, Datteln,  
Orangensaft

### 576 Lanny's Fritsch

7 € Frisch gepresster Orangensaft,  
Limetten, Ananassaft, Rohrzucker

### 577 mr. Melonman

7 € Erdbeeren, Wassermelone,  
Pfirsichnektar, Bananennektar

### 579 Staub der Zeit „ Bui doi“

7 € Limetten, Rohrzucker, Soda,  
Crushed Ice

### 580 Asian Cooler

7 € Limetten, frische Minze, Rohrzucker,  
Ginger Ale, Crushed Ice

### 585 Guaven Cooler

7 € Limetten, frische Minze, Rohrzucker,  
Guavensaft, Crushed Ice

### 586 Feeling Well

7 € Orangen-, Zitronen-, Limettensaft,  
Maracujasirup<sup>1</sup>, Ingwersirup<sup>2</sup>

### 587 Jungle Fever

7 € Kirschnektar, Ananassaft, Zitronensaft,  
Lime Juice<sup>2</sup>

### 588 Fresh Up

7 € Gurke, Holundersirup, Apfelsaft

### 589 Sweet Ginger

7 € frischer Ingwer, Limettensaft,  
Apfelsaft, Grenadine<sup>1</sup>

### 591 Coconut Kiss

7 € Kirschnektar, Ananassaft,  
Kokoscreme, Sahne

### 593 Strawberry Kiss

7 € Erdbeeren, Pfirsichnektar, Sahne,  
Coco Tara

### 594 Virgin Piña Colada

7 € Ananassaft, Sahne, Coco Tara

### 595 Sweet Mamba

7 € Ananassaft, frische Ananas, Kiwi,  
Minzblätter, Minzsirup<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>

### 596 Hot Asian (warm)

7 € Guaven-, Lychee-, Ananas- und  
Orangensaft, Honig

### 600 Rainbow - Avocado Shake

7 € Avocado, Milch, gezuckerte Milch,  
Coco Tara, Sahne

### 606 Sài Gòn by Night - Mango Shake

7 € Mango, Milch, Yoghurt, Sahne, Coco Tara

### 607 hausgemachte Eistee

6 € mit Zitronen-, Maracuja- oder Pfirsich-  
geschmack



# Spiritiosen

## Long Drinks

610	Cuba Libre <sup>1,3</sup>	8,5 €
611	Bacardi Cola <sup>1,3</sup>	8,5 €
612	Whisky Cola <sup>1,3</sup>	8,5 €
613	Southern Comfort mit Ginger Ale	8,5 €
614	Wodka Lemon <sup>3</sup>	8,5 €
615	Wodka Tonic <sup>4</sup>	8,5 €
617	Gin Tonic <sup>4</sup> mit <i>a - Tanqueray</i>	10 €
	<i>b - Hendrick's</i>	12 €
	<i>c - Monkey 47</i>	13 €
618	Campari Orange <sup>1</sup>	8,5 €
619	Martini (5cl) Bianco / Rosso / Extra Dry / Rose	7 €

## Bitter (2 cl)

620	Aperol <sup>1</sup>	3,5 €
621	Campari <sup>1</sup>	3,5 €
622	Ramazzotti	3,5 €
623	Jägermeister	3,5 €
624	Fernet Branca/Menta	3,5 €
626	Averna	3,5 €

## Scotch Whisky (4 cl)

630	Chivas Regal <sup>1</sup> 12J	10,5 €
631	Ballantine's	6 €
632	Johnnie Walker red	6 €
633	Johnnie Walker black	8 €

## Scotch Malt Whisky (4 cl)

635	Glenfiddish	7 €
636	Talisker 10J	7 €
637	Macallan 12	14 €

## Canadian Whisky (4 cl)

640	Canadian Club	6 €
-----	---------------	-----

## Bourbon Whiskey (4 cl)

645	Jack Daniel's	6 €
-----	---------------	-----

## Irish Whiskey (4 cl)

650	Tullamore Dew <sup>1</sup>	6 €
-----	----------------------------	-----

## Vietnamesischer Schnaps (2 cl)

655	Lúa mới Reisschnaps	4 €
656	Nếp mới Klebereisschnaps	4 €

# Spiritiosen

## **Gin** 4 cl

661	Hendrick's	8 €
662	Tanqueray	7 €

## **Wodka** 2 cl

665	Moskovskaya	3,5 €
666	Smirnoff Red Label	3,5 €
667	Absolut	3,5 €

## **Rum** 2 cl

670	Havana Club 3J	4 €
671	Havana Club 7J	5 €
672	Myer's Rum	5 €
673	Old Pascas 40	4,5 €
674	Old Pascas 73	5 €

## **Tequila** 2 cl

675	Sierra Silver	3,5 €
676	Sierra Reposado	3,5 €
679	Sauza Silver	3,5 €

## **Aquavit** 2 cl

680	Malteserkreuz	3,5 €
-----	---------------	-------

## **Brandy** 2 cl

690	Veterano <sup>1</sup>	3 €
691	Metaxa 7 Sterne	3 €
692	Pisto Control	3 €

## **Cognac / Armagnac** 2 cl

697	Hennessy Fine de Cognac	4 €
-----	-------------------------	-----

## **Grappa** 2 cl

700	Barbero Dolcetto	3 €
701	Nonino Grappa Il Moscata	3,5 €

## **Anis** 2 cl

713	Sambuca	3 €
-----	---------	-----

## **Liköre** 4 cl

715	Amaretto Disaronno	4,5 €
716	Southern Comfort	4,5 €
717	Cointreau	4,5 €
718	Bailey's <sup>1,2</sup>	4,5 €
719	Malibu <sup>1,2</sup>	3,8 €
720	Kahlúa <sup>1,2</sup>	3,8 €

# Wein Weiss



## Wein | Weiss

### Pinot Grigio

Veneto  
0,2l | 6,5 €

### Chardonnay

Dominique Brossard,  
Manoir de l'hommelais, Loire  
0,2l | 6,9 € 0,75l | 24,5 €

### Rheingau Riesling

Q.b.A Weingut Mohr  
0,2l | 6,9 € 0,75l | 26 €

### Oberbergener Bassgeige

Grauburgunder, Baden,  
Deutschland  
0,2l | 7,2 € 0,75l | 27 €

### Gavi di Gavi

Novantanone, Volpi  
0,2l | 9,2 € 0,75l | 36 €

### Chablis

Bernard Légländ, appellation  
Chablis  
Côntrôlée  
0,75l | 59 €

## Weinschorle weiss | rot

mit Chardonay | Côtes du Rhône  
0,2l | 6 €

## Weine | Rot | Rosé

### Côtes du Rhône

Appellation Côtes du Rhône, Contrôlée  
0,2l | 6,9 € 0,75l | 24,5 €

### Cabernet Sauvignon

0,2l | 6,9 € 0,75l | 24,5 €

### Nero D'Avola

Linteo, Sizilien, Italien  
0,2l | 6,9 €

### Chianti Riserva

Toscana, Italien  
0,2l | 6,9 € 0,75l | 24,5 €

### Rosé Montredon

0,2l | 6,5 € 0,75l | 24 €

## Prosecco

Prosecco  
Maschio Del Cavalieri Treviso  
0,1l | 4 € 0,75l | 28 €

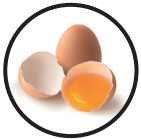
## 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.



a) Glutenhaltiges Getreide  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse  
Dazu gehören u. a: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,  
Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern  
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Sup-  
pen,  
Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert,  
Schokolade, Eis, Bier



b) Krebstiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen,  
Langusten, Hummer, Scampi  
Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen,  
Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



c) Eier  
und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören:  
Eier aller Geflügel- und Vogelarten  
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen,  
Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln,  
Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte  
mit  
Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte,  
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dres-  
sings, Desserts



d) Fisch  
und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören:  
Alle Fischarten, Kaviar  
Beispiele/Vorkommen: Cracker, Soßen (z.B. Worces-  
tersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sar-  
dellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



e) Erdnüsse  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen,  
Kuchen,  
Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche,  
Müsli,  
Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate,  
Marinaden, Satésauce, Pommes frites, Eis, aromati-  
sierter Kaffee



f) Soja  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Fein-  
kostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische  
Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugum-  
mi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis,  
Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungs-  
getränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte  
aller Art



g) Milch  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere  
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-  
Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine,  
Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell,  
Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten,  
Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,  
Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-, Frucht-  
Instantdrink



h) Schalenfrüchte  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse  
Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse,  
Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse,  
Pistazien,  
Macadamianüsse, Queenslandnüsse  
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-

Alle unseren Sushi-Boxen werden mit Sushi-Ingwer, Wasabi, Unagi Soße,  
Kresse, serviert und können Spuren und Sesam enthalten.



i) Sellerie  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



j) Senf  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



k) Sesamsamen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



l) Schwefeldioxid und Sulfite  
In Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>  
Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier  
Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



m) Lupine  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



n) Weichtiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Dazu gehören: Schnecken, Abalome, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern  
Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasteten, Paella,

### Zeichenerklärung Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) geschwefelt

5) mit Milcheiweiß

6) chininhaltig

7) enthält eine Phenylalaninquelle

8) koffeinhaltig

9) mit Geschmacksverstärker

10) geschwefelt

11) geschwärzt

12) mit Phosphat

13) Süßungsmittel(n)

*Säureregulator: E260, E330*  
*Süßstoff: E950, E954, E955*  
*Geschmacksverstärker: E621*  
*Konservierungsstoff: E202*

*Säuerungsmittel: E260, E330*  
*Konservierungsmittel: E202*  
*Süßstoff: E951, E950, E954*  
*Farbstoff: E101*  
*Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfid*



**L. Ingwer: (2,4,9)**

*Säureregulator: E260, E330  
Süßstoff: E950, E954, E955  
Geschmacksverstärker: E621  
Konservierungsstoff: E202*

**M. eingelegte Rettich: (1,2,9,10)**

*Säuerungsmittel: E260, E330  
Konservierungsmittel: E202  
Süßstoff: E951, E950, E954  
Farbstoff: E101  
Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfid*

**N. Wasabi: (1,2,9)**

*Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Zitronensäure  
Brillantblau E133, Tartrazine E102 Allergen: Mustard*

**O. Japanese Mayonnaise: (c,f,j,G,3,4)**

*Flavour enhancer E621, E635 antioxidant E385 Senfextrakt  
Sojaöl, Eigelb, Essig, Wasser, Salz, Zucker*

**P. Sojasoße: (a,f)**

*Sojabohnen, Weizen, Salz*

**Q. Yeo's Chilli sauce : (2,4)**

*Zucker, Chilli, Wasser, Tamarindenextrakt,  
Säuerungsmittel: Essigsäure, acidifiant,  
E 260, modifizierte Maisstärke, Aroma*

**R. Inari Tofu: (f,4)**

*Tofu, Zucker, Sojasauce, Natriumglutamat, Karamell*

**S. Zutaten Seetang Salat (f,k,l)**

*77% Seealgen, 10% Marinade ( Zucker, Fruchtzucker,  
Sesamöl, Salz, Reisessig, Sojasoße, Sojabohnen,  
Wasser, Weizen, Zucker, Salz, Bohnen Soße ) Chili,  
Salz, Sojasoße, Sojaöl, Sesamöl,  
Chilistücke, Farbstoffe ( E102, E113), 6% getrocknete  
Holunderpilz, 6% Verdickungsmittel, Agar, 1% Sesam*

**T. Masago: (d,f,1,4,9)**

*Rogen von Caplin Fisch, Glukose-Fruktosesirup, Sojasauce  
( Sojabohnen, wasser, Salz, Alkohol), Salz,  
Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E110*

**U. Sriracha Hot Chilli sauce: (2,3)**

*Chilli, Zucker, Salz, Knoblauch, Weinessig,  
Konservierungstoff: Kaliumsorbat,  
Natriumhydrogensulfid, Verdichtungsmittel: Xanthan*

**V. Mirin Honteri: (2,7,9)**

*Glucosirup, Wasser, fermentierten Reis-extrakt  
( Wasser, Reis, Alkohol, Salz) Zucker, Branweinessig,  
Säureregulator:  
Phosphorsäure,  
Rohrzucker melasse*

**W. Sushi Essig Suehiro: (a,,3,7)**

*Branntweinessig( Alkohol, Weizen,  
Sakemaische, Maisextrakt, Reis), Salz*

**X. Wasabi Tobiko (d,1,2,)**

*Rogen von fliegenden Fisch (Exocoetus Volitans)  
(88,93 %), Fruktosesirup,  
E 420, Salz, Zucker, Wasabi Gewürze (wesentlich, Modifizierte Stärke),  
Farbstoffe: E 102, E133, E102:*

**Y. Kürbis gestreift (a,7,9)**

*Kürbistreifen, Wasser, Sorbinsäure,  
Zitronensäure, Natriumerythorbat,  
Apfelsäure, Essigsäure, Alkohol,  
Stevioside, gelber Ultramarin*

**Z. Zurimi (b,d,4)**

*Fisch, Krefleisch, Farbstoff Karmin (E 120),  
Xanthan Gum (E 415), Natriumbenzoat (E211)  
und Polyphosphate (E 452), Mononatrium-Glutamat (E621)*