

meli

Café Breakfast – Salads
Restaurant Sushi – Vietnamese kitchen
& Drinks

Mittagstisch mit grünem Tee

Mo – Fr von 11:30 – 15:00 Uhr

Preise in Euro

- A1 **Pho** Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit aromatisch gewürzter Brühe, garniert mit Sojasprossen, frischen Kräutern und dazu wahlweise:
• Hühnerfleisch oder gebratener Tofu und Gemüse 6,90
• Rindfleisch 7,90
- A2 **Pho Salat** Reisbandnudelsalat mit Hühnerfleisch oder Tofu, dazu frische Kräuter und geröstete Erdnüssen 7,00
- A3 **Bun Nem** Gebratene Frühlingsrolle (mit Fleisch oder vegetarisch) auf Reismudeln und Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und Fischsoße – Vinaigrette 6,90
- A4 **Bun Thit** Sommerliches Reismudelgericht mit gegrilltem Schweinefleischstreifen, Blattsalat, frischen Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Soße 7,50
- A5 **Com Ga Saté** Hühnerbrustfilet mit Limettenblättern gewürzt und gegrillt. auf Salat, serviert mit Jasminreis und Erdnußsoße 7,00
- A6 **Com Cari** Hühnerfleisch (oder angebratener Tofu) mit Gemüse in feiner Curry – Kokosmilch, serviert mit Jasminreis (leichtscharf) 7,00
- A7 **Com Xa ot** Huhn (oder Tofu) gebraten mit Lauch, Zitronengras, Chili, Knoblauch und Gemüse. Serviert mit Jasminreis (leichtscharf) 7,00
- A8 **Bo Xao** Rindfleisch sautiert mit Lauch, Knoblauch, Ingwer und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Jasminreis 7,90
- A9 **Vit Gion** Knuspriges Entenbrustfilet auf Gemüse in Curry – Kokosmilch oder Erdnußsoße. Serviert mit Jasminreis 9,50



Frühstück Breakfast

serviert mit Toast

served with toast

Preise in Euro

- 01. **Kleines Frühstück** 4,90
Toast, Marmelade, Butter, gekochtes Ei, Obst, Salat
- Small breakfast Toast, jam, butter, boiled egg, fruit, salad
- 02. **Omelette (3 Eier)** 5,50
mit Butter, Toast und Salatbeilage
Omelette with butter, toast and salad
• mit Goudakäse und Schinkenspeck + 1,00
- with gouda cheese and bacon -
- 03. **Rührei (3 Eier)** 5,50
mit Butter, Toast und Salatbeilage
Scrambled eggs served with butter, toast and salad
• Mozzarella und Tomaten + 1,00
- mozzarella and tomatoes -
• Schinkenspeck + 1,00
- bacon -
- 04. **Spiegelei** 6,50
Serviert mit Würstchen, Butter, Salat und Toast
- Fried eggs served with fried sausages, butter, toast and salad -
- 05. **Pfannkuchen** 5,00
Serviert mit Marmelade oder Apfelmus und Zimt
- Pan cakes served with jam or apple puree and cinnamon -

- 06. **Gemischtes Frühstück** 7,90
Verschiedene Käse- und Wurstsorten, gekochtes Ei, Butter, Obst, Brotkorb - Mixed breakfast with different cheese and sausages, boiled egg, butter, fruits, bread -

- 07. **Vegetarisches Frühstück** 7,50
Verschiedene Käsesorten, Butter, Honig, Marmelade, Obst, Salat, Brotkorb - Vegetarian breakfast with different cheese, butter, honey, jam, fruits, salad, bread -

- 08. **Lachsfrühstück** 8,50
Räucherlachs, Meerrettich, Frischkäse, Butter, gekochtes Ei, Salatbeilage, Brotkorb - Salmon breakfast with smoked salmon, horse radish, cream cheese, butter, boiled egg, salad, bread -

- 09. **Frühstücksplatte für 2** 25,00
2 Kaffee, Gouda Käse, Mozzarella, Rührei, Schinken, Salami, Räucherlachs, Butter, Honig, Obst, Brotkorb
- Big breakfast plate for 2.
2 coffee, gouda cheese, mozzarella, scrambled eggs, ham, salami, smoked salmon, butter, honey, fruits, bread -

- Müsli mit Früchten und Yoghurt 6,00
- Cereal with fruits and yoghurt -
- Früchtebecher - Fruit bowl - 5,00
- Butter - Croissant - Butter croissant - 1,80
- Honig / Marmelade / Nutella 1,00
- Honey / Jam / Nutella -
- Gekochtes Ei - Boiled egg - 1,00
- Butter - butter - 0,50



Salate serviert mit Toast

Salads served with toast



15. **Gemischter Salat** mit Fetakäse, Radieschen, Tomate, Gurke, Blattsalat, Karotten, Mais und Kräuterjoghurtdressing – Mixed salad with feta cheese, radish, tomato, cucumber, lettuce salad, carrot, sweet corn, herb yoghurt dressing –

16. **Hähnchensalat** Gebratener Hühnerfleisch mit Cashewkernen verfeinert mit karamellisierte Honigsoße, Fetakäse auf gemischtem Blattsalat, Tomaten, Olivenöl – Grilled chicken with cashew, refined with caramelized honey sauce, feta cheese on mixed lettuce salad, tomatoes, olive oil –

17. **Rindfleischsalat** Rindfleisch sautiert mit Knoblauch, Lauch und Tomaten auf Blattsalat und Rucola – Beef sautéed with garlic, leek and tomatoes on lettuce salad and rocket salad –

(Preise in Euro)
Klein Groß

6,50 8,50

7,50 9,50

---- 9,90

18. **Thunfischsalat** Thunfisch mit Ei auf gemischtem Blattsalat, Mais, Radieschen, Gurke, Karotten, Zwiebeln, Olivenöl und Weißweinessig dressing – Tuna salad with egg on mixed lettuce salad, sweet corn, radish, cucumber, carrot, onion, olive oil and white wine vinegar dressing –

19. **Rucola-Lachs-Salat** Kalt geräucherter Lachs, Avocado auf Rucola und gemischtem Blattsalat mit Limetten – Mayonaisedressing – Salmon salad with smoked salmon, avocado on rocket salad and lettuce salad with lime mayonnaise dressing

20. **Grill-Lachssalat** Gegrillter frischer Lachs mit Teriyakisauce (karamellierte Sojasauce – Reiswein – Reduktion) auf Blattsalat mit Limettendressing – Grilled fresh salmon with teriyaki sauce on lettuce salad with lime dressing

Klein Groß

7,50 9,50

7,90 9,90

---- 11,50





Sandwiches

(Preise in Euro)

Käse - Cheese -	4,90
Käse, Schinken - Cheese & ham -	5,50

Hausgemachter Kuchen Homemade Cakes

Käsekuchen - Cheese cake -	2,90
Schokokuchen - Chocolate cake -	2,90
Apfelkuchen - Apple cake -	2,90
Himbeer - Vanille - Cremekuchen - Raspberry vanilla cream cake -	2,90
Extra mit einer Kugel Vanilleeis - Extra with 1 vanilla ice cream scoop -	1,00

Ice cream

Eisbecher mit Früchten und Sahne (3 Kugel gemischtes Eis) - Sundae with fruits and cream (3 mixed scoops of ice cream.) -	5,50
---	------



Vietnamese kitchen

Sushi



Snacks

(Preise in Euro)

25. **Goma Wakame** 4,00
Marinierte japan. Meeresalgen
 - Japanese algae marinated -
26. **Wantan Chien** 4,00
4 knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühner- und Garnelenfleisch auf Salat. Serviert mit Süß-Sauer-Soße
 - 4 crispy wontons filled with chicken and shrimps on salad.
 Served with sweet-sour-sauce
27. **Nem (Frühlingsrolle)** 4,50
2 knusprige Frühlingsrollen mit saftiger Fleischfüllung (oder vegetarisch) Serviert mit Fischsoße - Vinaigrette
 - 2 crispy springs rolls with meat filling (or vegetarian)
 Served with fish sauce vinaigrette -
28. **Goi Cuon** (2 frische Sommerrollen)
Gerollt in Reispapier mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern. Serviert mit Fischsoße- Vinaigrette:
- | | | | |
|---|----------------------------|---------------------|------|
| a | Angebratener Tofu | - Fried Tofu - | 4,00 |
| b | Gegrilltes Hühnerfleisch | - Grilled chicken - | 4,00 |
| c | Gegrilltes Schweinefleisch | - Grilled pork - | 4,00 |
| d | Garnelen | - Prawn - | 4,50 |
- rolled in rice paper with rice noodles, salad and fresh herbs.
 Served with fish sauce vinaigrette -
29. **Goi Xoai** 6,90
Mangosalat mit Hühnerfleisch, Gurke, Karotten, Sojabohnen, Koriander - Mango salad with chicken, mango, cucumber, carrot, soya bean sprouts, coriander -



Nem & Goi Cuon

Snacks boxes

(Preise in Euro)

35. **Vegi box** 12,50
** Knusprige vegetarische Frühlingsrolle * Sommerrolle mit angebratendem Tofu * Avokado Maki * Vegetarische Hühnerspieße (aus Seitan) auf Salat*
 * Crispy vegetarian spring rolls * Summer rolls with fried tofu * Avocado maki * „vegetarian chicken“ skewers (made of seitan) on salad
36. **Summer box** 11,50
** Sommerrolle mit gegrilltem Hühnerbrustfilet*
 * Knusprige Wantans * Sake Avokado Maki * Salat
 * Summer roll with grilled chicken filet * Crispy fried wontons * Sake avocado maki * Salad
37. **Lucky box** 11,50
** Knusprige Frühlingsrolle mit saftiger Fleischfüllung*
 * Sommerrolle mit Garnelen * Gebackener Sake Maki * Salat * Crispy spring rolls with tasty meat filling
 * Summer rolls with prawn * Baked sake avocado maki * Salad
38. **Mêli box** 12,50
** Sommerrolle mit gegrilltem Hühnerbrustfilet*
 * Knusprig gebackene Großgarnelen * Sake Avokado Maki * Salat * Summer roll with grilled chicken filet
 * Crispy king prawns * Sake avocado maki * Salad





Kleine Suppen Small soups

40. **Miso suppe** 3,00
Suppe mit frischem Tofu, Seetang, Lauch
- Soup with fresh tofu, seaweed, leeks -
41. **Miso-Lachs-Suppe** 3,50
Suppe mit Lachs, Seetang, Lauch
- Soup with salmon, seaweed, leeks -
42. **Sup Wantan** 4,00
Wantantaschen gefüllt mit gehackte Garnelen und
Hühnerfleisch in feinem Bouillon mit Pak Choi
- Wontons filled with shrimps and chicken in tasty
bouillon with pak choi (chinese cabbage) -
43. **Sup Ca** 4,50
Fischsuppe mit frischem Lachs, Tomaten, Ananas und
Dill - Fish soup (salmon) with tomatoes, pineapple and
dill -

Nudelsuppen Noodle soups

Große Schale

Big bowl

(Preise in Euro)

50. **Pho** Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit aromatisch
gewürzter Brühe, garniert mit Sojasprossen, frischen
Kräutern und wahlweise:
a Tofu & Gemüse (Pho Dau) - tofu & vegetables 7,50
b Huhn (Pho Ga) - chicken 7,50
c Rind (Pho Bo) - beef 8,50
- in traditional rice ribbon noodle soup with aromatic herbs
bouillon, soya bean sprouts and fresh herbs -
51. **Bun Hue** (scharf) 8,50
Reisfadennudeln in würzig scharfer Brühe mit Rindfleisch
(wahlweise auch Tofu oder Huhn) verfeinert mit Soja-
sprossen und frischem Stachelkoriander - Rice noodles in
hot aromatic bouillon with beef (also chicken or tofu), soya
bean sprouts and fresh herbs (spicy) -
52. **Mi Wan tan** 8,90
Teigtaschen mit Füllung aus fein gehacktem Hühnerfleisch
und Garnelen, dazu gegrillte Schweinefleischstreifen,
Nudeln, Pakchoi und frische Kräuter in fein gewürzter
Brühe - Wontons filled with chicken and shrimps in
tasty bouillon with grilled pork, noodles, pak choi (chinese
cabbage) and fresh herbs -
53. **Bun Ca** 8,90
Hausgemachte Fischbällchen in feiner Brühe mit Reis-
fadennudeln, Wassersellerie, frischen Tomaten und Dill
- Homemade fish balls in fine bouillon with rice noodles,
water celery, tomatoes and dill -





Nudeln-Variationen Noodles variations

(Preise in Euro)

Auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Fischsoße - Vinaigrette servieren wir unterschiedlich leckere Zutaten:

- different tastes with rice noodles, salad, fresh herbs, roasted peanuts and homemade fish sauce-vinaigrette:

55. **Bun Nem** 7,50
Knusprige Frühlingsrollen (mit Fleisch oder vegetarisch)
- Fried spring rolls (with meat or vegetarian) -

56. **Bun Cha** 8,50
Mariniertes gegrilltes Schweinefleisch
- Marinated grilled pork -

57. **Bun Chay** 9,50
Tofu und Sojafleisch gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Barbecue-Soße - Tofu and soya meat fried with lemon grass, garlic, onions, chili and barbecue sauce -

58. **Bun Bo Nam Bo** 9,50
Rind- oder Hühnerfleisch würzig gebraten mit Zitronengras, Zwiebeln, Knoblauch u. Chili - Beef or chicken fried with lemon grass, onion, garlic and chilli -

59. **Bun Tom Xa Ot** 10,50
Würzig scharf mit Zitronengras, Chili und Knoblauch gebratene Großgarnelen und Sojasprossen - King prawn fried with lemon grass, soya bean sprouts, chili and garlic -

Nudeln spezial Noodles special

(Preise in Euro)

60. **Bun Ga Cari** 8,50
Hühnerfleisch (oder angebratener Tofu) mit Karotten in würziger Curry - Kokosmilch auf Reisnudeln mit Salat und frischen Kräutern (leicht scharf) - Chicken (or fried tofu) with carrot in curry - coconut milk on rice noodles and salad (mildly spicy) -

61. **Pho Mèli** 10,50
Eine kulinarische Mischung aus sautiertem Rindfleisch, Sellerie, Pak Choi, Tomaten, Ingwer auf Reisbandnudeln - Culinary mix of sautéed beef, celery, pak choi (chinese cabbage), tomatoes, ginger on rice ribbon noodles -

62. **Pho Xao**
Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Gemüse und:
Tofu oder Hühnerfleisch - Tofu or chicken - 8,50
Großgarnelen - King prawn - 10,50
- fried with rice ribbon noodles, egg and vegetables -





Vegetarisch

with Jasminreis

Vegetarian

with Jasmin rice

(Preise in Euro)

70. **Dau Xao Rau** 7,90
 Angebratene Tofustreifen sautiert mit Knoblauch und Gemüse, abgeschmeckt mit Barbecue-Soße.
 - Fried tofu sautéed with garlic, vegetables, refined with barbecue sauce -
71. **Dau Cari** 7,90
 Angebratene Tofustreifen mit Kürbis, Karotten, Blumenkohl, Zucchini und grünen Bohnen in cremiger Curry-Kokosmilch oder mit Gemüse in Erdnusssoße - Fried tofu with pumpkin, carrot, cauliflower, zucchini and french beans in creamy curry coconut milk oder with vegetables in peanut sauce -
72. **Rau Xao** 8,90
 Kaiserschoten, Möhren, Pak choi und Sellerie sautiert mit Knoblauch, Ingwer und Lauch
 - Mangetoute, carrot, pak choi (chinese cabbage) and celery sautéed with garlic, ginger and leeks -
73. **Mêli Chay** 10,90
 „Vegetarische“ Hühnerfleisch aus Seitan sautiert mit Spargeln, Champignon, Zuckererbsen, Karotten, Sellerie, verfeinert mit Ingwer und Barbecue-Soße
 - „Vegetarian chicken“ (made of seitan) sautéed with asparagus, mushroom, sugar pea, carrot, celery, refined with ginger and barbecue sauce -

Spezial Special

(Preise in Euro)

80. **Tom Ga Xao** 12,90
 Großgarnelen und Hühnerfleisch sautiert mit Ingwer, Knoblauch, Spargeln, Champignon, Zuckererbsen, Karotten, Sellerie und Austernsauce, serviert mit Jasminreis - King prawn and chicken sautéed with ginger, garlic, asparagus, mushroom, sugar pea, carrot, celery and oyster sauce, served with jasmine rice -
81. **Tom Muc Xa Ot** 13,90
 Tintenfisch & Garnelen sautiert mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, Sellerie, Pepperoni, Zuckererbsen, Paprika und Lauch, serviert mit Jasminreis (scharf)
 - Calamari & king prawn sautéed with garlic, ginger, celery, leek, sugar pea and paprika, served with jasmine rice (spicy) -
82. **Tom Nuong** 14,90
 6 Großgarnelen (mit Schale), mariniert und gegrillt in Chili-Knoblauch-Zitronengrassauce, serviert mit Salat und Jasminreis - 6 King prawn marinated and grilled in chili-garlic-lemongrass sauce, served with salad and jasmine rice -
83. **Ca Xot** 12,90
 Gebratener frischer Lachs übergossen mit Lauch-Tomatensoße auf Blattsalat, serviert mit Jasminreis
 - Fried fresh salmon doused with fresh leek-tomatoe sauce on lettuce salad, served with jasmine rice -
84. **Ca Nuong** 13,50
 Gegrilltes frisches Lachsfilet mit Teriyaki-Soße serviert mit Salat und Jasminreis - Grilled fresh salmon with teriyaki sauce, served with salad and jasmine rice -



Reisgerichte mit Jasminreis Rice dishes with Jasmin rice

(Preise in Euro)



90. **Com Rang** 7,50
 Gebratener Reis mit Ei, Erbsen, Karottenwürfeln und Hühnerfleisch (oder Tofu) – Fried rice with egg, pea, carrot and chicken (or tofu) –



91. **Ga Nuong** 7,90
 Frisch gegrilltes Hühnerbrustfilet (mariniert mit Zitronengras, Galgant, Limettenblättern) auf Salat. Serviert mit Erdnußsoße – Fresh grilled chicken filet (marinated with lemongrass, galangal, lime leaves) on salad. Served with peanut sauce –



92. **Thit Quay** 8,50
 Gegrillter Schweinebauch (mariniert mit Knoblauch und Zwiebeln), dazu Salat und Knoblauch-Chili-Sojasoße – Grilled pork (marinated with garlic and onion) served with salad, garlic-chili sauce –



93. **Ga Cari** 8,50
 Hühnerfleisch mit Kürbis, Karotten, Blumenkohl und grünen Bohnen in cremiger Curry – Kokosmilch – Chicken with pumpkin, carrot, cauliflower and french beans in creamy curry coconut milk –

94. **Ga Xa Ot** 8,50
 Hühnerfleisch sautiert mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, Sellerie, grünen Bohnen, Pepperoni, Paprika und Zucchini (scharf) – Chicken sautéed with lemongrass, garlic, chilli, celery, french beans, paprika und zucchini (spicy) –



95. **Bo Xa Ot** 10,50
 Rindfleisch sautiert mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, Sellerie, grünen Bohnen, Pepperoni, Paprika und Zucchini (scharf) – Beef sautéed with lemongrass, garlic, chilli, celery, french beans, paprika und zucchini (spicy) –



96. **Vit Gion** 10,50
 Knuspriges Entenbrustfilet auf sautiertem Gemüse in Curry – Kokosmilch oder Erdnuss-Soße – Crispy duck filet on sautéed vegetables in curry coconut milk or peanut sauce –



97. **Bo Xao Can** 11,50
 Zartes Rindfleisch sautiert mit Knoblauch und Ingwer, Sellerie, Pak choi und Tomaten (leicht scharf) – Beef sautiert with celery, pak choi (chinese cabbage), tomatoes, garlic and ginger (mildly spicy) –



Sushi Menüs

(Preise in Euro)



8 Stk. Sake Maki
8 Stk. California Maki
8 Stk. Kappa Maki

M1 10,50



1 Stk. Sake Nigiri
1 Stk. Maguro Nigiri
1 Stk. Ebi Nigiri
8 Stk. Sake Avocado Maki

M2 10,50



1 Stk. Sake Nigiri
1 Stk. Maguro Nigiri
1 Stk. Ebi Nigiri
1 Stk. Ika Nigiri
1 Stk. Tai Nigiri

M3 9,90



Vegetarian
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Vegi Inside - Out
(avocado/pumpkin)

M4 13,00



Vegetarian
8 Stk. Vegi Inside - Out
(pumpkin)
8 Stk. Avocado Maki
1 Stk. Avocado Nigiri
1 Stk. Tamago Nigiri

M5 13,00



8 Stk. Sake Maki
4 Stk. California
Inside - Out
1 Stk. Sake Nigiri
1 Stk. Maguro Nigiri
1 Stk. Ebi Nigiri

M6 13,00



2 Stk. Unagi Nigiri
2 Stk. Sake Nigiri
8 Stk. Sake Maki

M7 13,00

Sushi Menüs



8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Sake Avocado Maki
3 Stk. Sake Nigiri

M8

13,90



3 Stk. Sake Nigiri
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Salmon Skin Maki
4 Stk. Sake Inside-Out

M9

16,50



8 Stk. Sake Avocado Maki
3 Stk. Sake Nigiri
1 Stk. Kani Nigiri
1 Stk. Ebi Nigiri
1 Stk. Unagi Nigiri

M10

16,50

3 Stk. Maguro Nigiri
2 Stk. Sake Nigiri
8 Stk. Spicy Tuna Maki
8 Stk. Lachs Avocado Maki

M11

18,00



2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Unagi Nigiri
2 Stk. Surimi Nigiri
8 Stk. Sake Inside-Out

M12

21,00

2 Miso soup
2 Stk. Ika Nigiri
2 Stk. Maguro Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Tekka Maki
8 Stk. California Inside-Out

M13

(for 2) 34,00



3 Miso soup
6 Stk. Nigiri Mix
(3 Ebi, 3 Unagi)
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Salmon Skin Maki
8 Stk. Rainbow Special (Sushi Deluxe)
(inside: surimi, avocado, cucumber
outside: salmon, tuna, red snapper, eel
8 Stk. Salmon Special (Sushi Deluxe)
(inside: avocado, cucumber, eel, cream
cheese. outside: salmon, special sauce)

M14 (for 3)

62,00





100 Baked Maki

101 Baked Vegi

102 Baked Chicken

103 Baked Surimi

104 Baked Salmon

105 Baked Tuna

106 Rainbow Roll

Sushi deluxe

(Preise in Euro)

100.

Baked Maki Roll

with special sauce

a • Lachs • Salmon

b • Surimi – Avocado • Surimi – avocado

c • Eingelegter Rettich, Avocado • Pickled radish, avocado

8 Stk. /8 pcs.

5,50
101.

Baked Vegi Roll

with special sauce

Innen: eingelegter Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse. Inside: pickled radish, avocado, cucumber, cream cheese

5 Stk./ 5 pcs.

9,00
102.

Baked Chicken Roll

with special sauce

Innen: Huhn, Gurke, Frischkäse, Avocado, Lauchzwiebeln Inside: chicken, cucumber, cream cheese, avocado, leek

9,00
103.

Baked Surimi Roll

with special sauce

Innen: Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse Inside: surimi, avocado, cucumber, cream cheese

9,00
104.

Baked Salmon Roll

with special sauce

Innen: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse Inside: salmon, avocado, cream cheese, cucumber

10,00
105.

Baked Tuna Roll

with special sauce

Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse Inside: tuna, avocado, cucumber, cream cheese

4 pcs. 8 pcs.

10,00
106.

Rainbow Roll

Innen: Surimi, Gurke, Avocado. Außen: Lachs, Thunfisch, Rotbarsch, Spezialsoße Inside: surimi, avocado, cucumber. outside: salmon, tuna, red snapper, special sauce

9,00 16,50

107.

Salmon Roll

Innen: Avocado, Gurke, Lachs, Frischkäse. Außen: Lachs, Spezialsoße Inside: avocado, cucumber, cream cheese. outside: salmon, special sauce

4 pcs. 8 pcs.

9,00 16,50
108.

Maguro Roll

Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauch. Außen: Thunfisch Inside: tuna, avocado, cucumber, leek, outside: tuna

9,00 16,50
109.

Salmon Fire

Innen: Avocado, Gurke. Außen: flambierter Lachs Inside: avocado, cucumber outside: flambé salmon

9,00 16,50
110.

Eel Roll

Innen: Avocado, Gurke. Außen: gegrillter Aal, Unagi – Soße Inside: ebi tempura, cucumber, fish roe. outside: grilled eel, unagi sauce

10,00 18,00
111.

Tempura Ebi

Innen: Tempura Ebi, Gurke, Avocado, Sesam. Außen: Fishrogen, Spezialsoße Inside: ebi tempura, avocado, cucumber, sesame. outside: fish roe, special sauce

8,00 15,00
112.

Spicy Tuna

Scharfer Thunfisch, Lauch, Gurke, Sesam Spicy tuna, cucumber, leek, sesame

7,00 13,00
113.

Yukka Roll

Innen: gegrilltes Huhn, Lauch, Avocado, Frischkäse, Sesam. Außen: Gurkenmantel, Unagi – Soße Inside: grilled chicken, avocado, leek, cream cheese, sesam. outside: cucumber, unagi sauce

7,00 13,00



107 Salmon Roll

108 Maguro Roll

109 Salmon Fire

110 Eel Roll

111 Tempura Ebi

112 Spicy Tuna

113 Yukka Roll

Sashimi Frishes Fischfilet Fresh filet of fish

(Preise in Euro)

- | | | | | |
|------|------------------------------|--|---------|-------|
| 115. | <i>Sake Sashimi</i> | <i>Lachs Salmon</i> | 9 Stk. | 17,50 |
| 116. | <i>Maguro Sashimi</i> | <i>Thunfisch Tuna</i> | 9 Stk. | 18,50 |
| 117. | <i>Sake – Maguro Sashimi</i> | <i>Lachs – Thunfisch Salmon – tuna</i> | 10 Stk. | 19,50 |
| 118. | <i>Sashimi Moriwase</i> | <i>Gemischt Mixed</i> | 10 Stk. | 18,50 |

Portion Reis Portion rice

2,50



Nigiri

*Reishäppchen mit feinen Zutaten
Rice balls with different topping*

(Preise in Euro)
2 Stk.

- | | | | |
|------|---------------|-----------------------------------|------|
| 120. | <i>Sake</i> | <i>Lachs Salmon</i> | 4,50 |
| 121. | <i>Maguro</i> | <i>Thunfisch Tuna</i> | 5,00 |
| 122. | <i>Ebi</i> | <i>Großgarnelen King prawns</i> | 5,00 |
| 123. | <i>Unagi</i> | <i>Gegrillter Aal Grilled eel</i> | 6,00 |
| 124. | <i>Tai</i> | <i>Rotbarsch Red snapper</i> | 4,00 |
| 125. | <i>Kani</i> | <i>Krebsfleischimitat Surimi</i> | 4,00 |
| 126. | <i>Ika</i> | <i>Tintenfisch Squid</i> | 4,00 |





Inside – Out

Spezialrolle mit verschiedenen Füllungen
Special rolls with various fillings

(Preise in Euro)

8 Stk.

130. **Philadelphia IO** Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse, Sesam Salmon, cucumber, avocado, leeks, cream cheese, sesame 8,00
131. **California IO** Surimi, Avocado, Mayo, Fischroggen, Sesam Surimi, avocado, mayo, fish roe, sesame 8,00
132. **Sake IO** Lachs, Avocado, Mayo, Fischroggen, Sesam Salmon, avocado, mayo, fish roe, sesame 8,00
133. **Maguro IO** Thunfisch, Avocado, Fischroggen Tuna, avocado, fish roe 8,00
134. **Ebi IO** Garnelen, Avocado, Mayo, Fischroggen Prawn, avocado, mayo, fish roe 8,00
135. **Vegi IO** Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Frischkäse, Sesam Avocado, cucumber, pickled radish, cream cheese, sesame 8,00
136. **Vegi IO** Eingelegter Kürbis, Gurke, Rucola, Frischkäse, Sesam Pickled pumpkin, cucumber, rocket salad, cream cheese, sesame 8,00

Maki

Nori – Reisrolle mit verschiedenen Füllungen
Rice nori rolls with various fillings

(Preise in Euro)

8 Stk.

140. **Sake Maki** Lachs Salmon 4,50
141. **Sake Avocado Maki** Lachs, Avocado Salmon, avocado 4,50
142. **Tekka Maki** Thunfisch Tuna 5,00
143. **Tekka Avocado Maki** Thunfisch, Avocado Tuna, avocado 5,00
144. **Spicy Tuna Maki** Roher Thunfisch, Chili, Lauch, Mayonnaise Tuna, leeks, mayo, chili 5,00
145. **Ebi Maki** Garnelen Prawns 5,00
146. **California Maki** Surimi, Avocado Surimi, avocado 4,00
147. **Salmon Skin Maki** Gegrillte Lachshaut Grilled salmon skin 4,00
148. **Avocado Maki** Avocado Avocado 4,00
149. **Kappa Maki** Gurke Cucumber 4,00
150. **Oshinko Maki** Eingelegter Rettich Pickled radish 4,00
151. **Hokkaido Maki** Eingelegter Kürbis Pickled pumpkin 4,00

