

**KÖNIGSTRASSE 10
25709 MARNE**



**04851 9564224
04851 9564388**



ASIA LE
Vietnamesische Küche & Sushi

**PARTYSERVICE - GEBURTSTAG
HOCHZEITEN JUBILÄUM**

LIEFERUNG:
ab 30€ bis 3km Freihaus
Über 3km bitte nachfragen

Online Bestellung:
www.asiale.de



ÜBER UNS

Willkommen im Asia Le!

Wir sind ein erfahrenes und eingespieltes Team, das eine echte Anlaufadresse für Manner darstellt, wenn es um führende asiatische Küche geht. Mit unserem Restaurant freuen wir uns in Ihrer Nähe zu sein. Wir bringen unseren Gästen echte, authentische Küche aus Japan und Vietnam nach Hause, welche Sie begeistern wird. Unser Team ist professionell und herzlich und sorgt dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Unsere Küche

Bei uns erwartet Sie eine kulinarische Reise durch Asien. Unsere Speisekarte bietet eine große Auswahl an japanischen und vietnamesischen Spezialitäten. Ob feinstes Sushi, eine intensive, heiße und leckere gebratene Udon oder andere vietnamesische Gerichte - bei uns finden Sie garantiert etwas nach Ihrem Geschmack. Unsere Zutaten sind frisch und ausgewählt, damit Sie den umfassenden Geschmack Südostasiens erleben können.

Zudem bieten wir individuelle und reichhaltige Caterings für Firmenveranstaltungen, Hochzeiten, Familienfeiern etc., sodass Sie uns jederzeit einfach gerne ansprechen mögen.

Sprechen Sie uns dazu jederzeit gerne an.
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Küche im Asia Le!



ASIA LE
Vietnamesische Küche & Sushi

Online Bestellung:
www.asiale.de

MITTAGSMENÜ

- MITT 1. MIXED MAKI ^D AUCH VEGAN** 9,90 €
6x Avocado Maki, 6x Lachs Maki, 6x Thunfisch Maki
- MITT 2. SALMON SET ^{D, K, G}** 13,90 €
6x Lachs Maki, 8x Sake Inside Out
2x Lachs Nigiri, Seetangsalat
- MITT 3. CRUNCHY SET ^{A, D, K}** 12,90 €
6x Lachs Mini Crunchy, 6x Spicy Tuna Mini Crunchy,
6x Avocado Mini Crunchy, Seetangsalat
- MITT 4. GEBRATENE NUDELN ^{C, A} mit Ei, Saisongemüse, Koriander,
Sojasprossen und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:**
- A. GEMÜSE ^F** 6,50 €
 - B. HÜHNERFLEISCH** 7,50 €
 - C. RINDFLEISCH** 8,90 €
 - D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A** 9,90 €
- MITT 5. GEBRATENER REIS ^{C, F, D} mit Ei und Saisongemüse,
Sojasprossen, Koriander und Röstzwiebeln.**
- A. GEMÜSE ^F** 6,50 €
 - B. HÜHNERFLEISCH** 7,50 €
 - C. RINDFLEISCH** 8,90 €
 - D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A** 9,90 €
- MITT 6. GELBE CURRYSAUCE ^G 🌶️🌶️**
Cremiges Kokos-Curry mit gemischtem Gemüse der Saison,
frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:
- A. GEBRATENEM TOFU ^F** 7,90 €
 - B. HÜHNERFLEISCH** 9,90 €
 - C. RINDFLEISCH** 10,90 €
 - D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A** 11,90 €
- MITT 7. MANGOSAUCE ^G**
Cremiges Kokos-Mango-Curry mit gemischtem Gemüse der
Saison, frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:
- A. GEBRATENEM TOFU ^F** 7,90 €
 - B. HÜHNERFLEISCH** 9,90 €
 - C. RINDFLEISCH** 10,90 €
 - D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A** 11,90 €
- MITT 8. SÜSS SAUER SAUCE ^{2, 3}**
Süß-saure Sauce mit Ananas, Paprika, serviert mit Duftreis.
- A. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A** 11,50 €
 - B. KNUSPRIGEM HUHN ^A** 12,50 €
 - C. KNUSPRIGER ENTE ^A** 13,50 €

VORSPEISEN

- 1. SÜSS-SAURE SUPPE** ^{C, 2, 3} 🍷 4,20 €
mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, süß-sauer
With chicken, egg, vegetables, sweet and sour
- 2. GLASNUDELSUPPE** ^F 🍷 4,90 €
Glasnudeln, Hühnerfleisch, Gemüse,
Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen.
Glass noodles, chicken, vegetables, spring onions,
coriander and bean sprouts
- 3. WAN TAN SUPPE** ^{A, F} 🍷 4,90 €
Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Lauchzwiebeln,
Koriander und Sojasprossen. Filled dumplings with chicken, Vegeta-
bles, spring onions, coriander and bean sprouts.
- 4. TOM YUM SUPPE** ^G 🍷
mit Hühnerfleisch, Champignons, Gemüse und Kokosmilch
with chicken, mushrooms, vegetables and coconut milk

 - A. TOFU** ^F 🌱 4,00 €
 - B. HÜHNERFLEISCH** 5,50 €
 - C. GARNELEN** ^B 6,50 €
- 5. MISO SUPPE**
mit Seetang und Lauchzwiebeln with seaweed and spring onions

 - A. TOFU** ^F 🌱 4,00 €
 - B. LACHS** ^D 6,50 €
- 6. VEGETARISCH. MINIFRÜHLINGSROLLEN** 4,50 €
(6 STÜCK) ^{1, 2, 3} 🌱
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse
und süß-saurem Dip. Baked dumplings filled
with vegetables and sweet and sour dip.
- 7. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN** 5,50 €
(2 STÜCK) ^{C, D}
Knusprige Reisblätterrollen, gefüllt mit
Hühnerfleisch, Ei, Glasnudeln und Gemüse,
serviert mit Limetten-Dressing
Crispy rice leaf rolls filled with chicken, egg,
glass noodles and vegetables, served with lime dressing

8. GEBACKENE WAN TAN (6 STÜCK) ^{A, B, F, 2, 3} **4,90 €**

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse, Lauchzwiebeln und Sojasprossen, serviert mit süß-saurem Dip.

Filled dumplings with chicken, shrimp, vegetables, spring onions and bean sprouts, served with sweet and sour dip

9. EBI TEMPURA (3 STÜCK) ^{A, B, K, 2, 3} **5,90 €**

In knusprigem Tempura gebackene große Garnelen, mit Sesam und süß-saurem Dip. Large shrimp baked in crispy tempura, with sesame seeds and sweet and sour dip

10. YAKITORI (2 STÜCK) **4,90 €**

Hühnerfleischspieße mit Teriyaki-Soße ^{F, A}

Chicken skewers with teriyaki sauce

11. EDAMAME ^F **4,90 €**

Baby-Sojabohnen mit Meersalz.

Baby soybeans with sea salt

12. DUMPLINGS ^F

mit Soja-Soße with soy sauce

A. GEMÜSE **4,50 €**

B. HÜHNERFLEISCH **5,90 €**

SALATE

15. MANGOSALAT ^{K, D} 🍷

Sesam, Karotten und Koriander und hausgemachtem Limetten-Dressing, geeignet als Vorspeise.

Sesame, carrots and coriander and homemade Lime dressing, suitable as an appetizer.

A. MIT GARNELEN ^B

8,90 €

B. OHNE GARNELEN

6,90 €

16. BUNTER SALAT ^D 🍷

mit Saisonsalat, Asia-Kräutern und hausgemachtem Limetten-Dressing

with seasonal salad, Asian herbs and homemade Lime dressing

A. TOFU ^F

5,50 €

B. HÜHNERFLEISCH

7,90 €

C. KNUSPRIGER ENTE ^A

9,90 €

17. SEETANGSALAT ^K

mit Seetang und Sesam

with seaweed and sesame

A. MIT LACHS ^D

7,90 €

B. OHNE LACHS 🌱

5,90 €

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

20. SOMMERROLLEN ^{I, C, D} 🍴

Frisch gerollt (nicht warm) mit Reisnudeln, Ei, Salat, Minze, Melisse, Schwarznessel, Sellerie, Basilikum, Reisfeldpflanze und hausgemachtem Limetten-Dressing. Wahlweise mit:

Freshly rolled (not warm) with rice noodles, egg, lettuce, mint, lemon balm, black nettles, celery, basil, rice paddy and homemade lime dressing. Optionally with:

- A. SCHARF ANGEBRATENEM TOFU, Sesam, Röstzwiebeln und Erdnüssen ^{F, K, E} 10,50 €
- B. GEBRATENEM HÜHNERFLEISCH (Sate, scharf) 11,90 €
- C. GEBRATENEM RINDFLEISCH und Sesam ^K 12,90 €
- D. KNUSPRIGEN GARNELEN mit Zitronengras ^{B, A} 13,90 €

21. VIETNAMESISCHES PHO ^{D, A} 🍴

Eine traditionelle Suppe aus Vietnam mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen. Dazu ein frittiertes Teigstäbchen „Quầy“. Wahlweise mit:

A traditional soup from Vietnam with flat rice noodles in a strong broth, refined with spring onions, Coriander and bean sprouts. Plus a fried dough stick "Qu y". Optionally with:

- A. PHO DAU ^F (TOFU) 🌱 10,50 €
- B. PHO GA (HÜHNERFLEISCH) 12,90 €
- C. PHO BO (RINDERHÜFTE) 13,90 €

22. VIETNAMESISCHE NUDELSALATE ^{D, K, E} (BUN TRON)

Lauwarm serviert mit Limettendressing, dünnen Reisnudeln, Röstzwiebeln, Sesam, gerösteten Erdnüssen, Koriander, frischem Salat und Kräutern. Wahlweise mit:

Served lukewarm with lime dressing, thin rice noodles, fried onions, sesame, roasted peanuts, coriander, fresh salad and herbs. Optionally with:

- A. ANGEBRATENEM TOFU mit Sellerie in Erdnuss-Kokossoße ^{F, I, E} 11,50 €
- B. ANGEBRATENEM HÜHNERFLEISCH 12,90 €
- C. ANGEBRATENEM RINDFLEISCH mit Sellerie und Zitronengras ^I 13,90 €
- D. KNUSPRIGER ENTE ^A 14,90 €

23. GEBRATENE UDON NUDELN ^{D, I, A}

mit Saisongemüse, Koriander und Röstzwiebeln, Sojasprossen, Sellerie, serviert mit dunkler Soße. Wahlweise mit:
with seasonal vegetables, coriander and fried onions, bean sprouts, celery, served with dark sauce. Optionally with:

A. TOFU ^F	10,50 €
B. HÜHNERFLEISCH	12,90 €
C. RINDFLEISCH	13,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €
G. GARNELEN ^B	15,90 €

24. GEBRATENER REIS ^{C, F, D}

mit Ei und Saisongemüse, Sojasprossen, Koriander und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:
with egg and seasonal vegetables, soybean sprouts, coriander and Fried onions. Optionally with:

A. GEMÜSE ^F	8,90 €
B. HÜHNERFLEISCH	10,90 €
C. RINDFLEISCH	11,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	12,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	13,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	14,90 €
G. GARNELEN ^B	14,90 €

25. GEBRATENE NUDELN ^{C, A}

mit Ei, Saisongemüse, Koriander, Sojasprossen, und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

with egg, seasonal vegetables, coriander, soybean sprouts, and fried onions. Optionally with:

A. GEMÜSE ^F	8,90 €
B. HÜHNERFLEISCH	10,90 €
C. RINDFLEISCH	11,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	12,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	13,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	14,90 €
G. GARNELEN ^B	14,90 €

ASIA LE REISGERICHTE

30. DUNKLE SAUCE ^{F, L, D} 🍡 🍡

Gemischtes Gemüse der Saison, Sojasprossen, Sellerie, frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:

Mixed seasonal vegetables, bean sprouts, celery, fresh salad, served with fragrant rice. Optionally with:

A. GEBRATENEM TOFU ^F	10,50 €
B. HÜHNERFLEISCH	11,90 €
C. RINDFLEISCH	12,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €
G. RIESENGARNELEN ^B	15,90 €

31. ROTE CURRYSAUCE ^G 🌶️🌶️

Cremiges Kokos-Curry mit gemischtem Gemüse der Saison, frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit: Creamy coconut curry with mixed seasonal vegetables, fresh salad, served with fragrant rice. Optionally with:

A. GEBRATENEM TOFU ^F	10,50 €
B. HÜHNERFLEISCH	11,90 €
C. RINDFLEISCH	12,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €
G. RIESENGARNELEN ^B	15,90 €

32. GELBE CURRYSAUCE ^G 🌶️🌶️

Cremiges Kokos-Curry mit gemischtem Gemüse der Saison, frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit: Creamy coconut curry with mixed seasonal vegetables, fresh salad, served with fragrant rice. Optionally with:

A. GEBRATENEM TOFU ^F	10,50 €
B. HÜHNERFLEISCH	11,90 €
C. RINDFLEISCH	12,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €
G. RIESENGARNELEN ^B	15,90 €

33. ERDNUSSSAUCE ^{G, E}

Cremiges Kokos-Erdnuss-Curry mit gemischtem Gemüse der Saison, frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit: Creamy coconut and peanut curry with mixed vegetables of the season, fresh salad, served with fragrant rice. Optionally with:

A. GEBRATENEM TOFU ^F	10,50 €
B. HÜHNERFLEISCH	11,90 €
C. RINDFLEISCH	12,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €
G. RIESENGARNELEN ^B	15,90 €

34. MANGOSAUCE ^G

Cremiges Kokos-Mango-Curry mit gemischtem Gemüse der Saison, frischem Salat, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit:
Creamy coconut mango curry with mixed vegetables of the season, fresh salad, served with fragrant rice. Optionally with:

A. GEBRATENEM TOFU ^F	10,50 €
B. HÜHNERFLEISCH	11,90 €
C. RINDFLEISCH	12,90 €
D. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
E. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
F. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €
G. RIESENGARNELEN ^B	15,90 €

35. SÜSS SAUER SAUCE ^{2,3}

Süß-saure Sauce mit Ananas und Paprika, serviert mit Duftreis.
Wahlweise mit:

Sweet and sour sauce with pineapple and peppers, served with Fragrant rice. Optionally with:

A. GEBACKENER HÜHNERBRUST ^A	13,90 €
B. KNUSPRIGEM HUHN ^A	14,90 €
C. KNUSPRIGER ENTE ^A	15,90 €

NACHSPEISEN

40. GEBACKENE BANANE MIT HONIG	4,50 €
41. SESAMBÄLLCHEN ^K	4,50 €

EXTRAS

45. REIS / NUDELN	3,00 €
46. GEBACKENE HÜHNCHENBRUST ^A (1 STÜCK)	4,50 €
47. KNUSPRIGES HUHN ^A	7,50 €
48. KNUSPRIGE ENTE ^A	8,50 €
49. SAUCE AUSWAHL (ERDNUSS ^{G,E} , MANGO ^G , DUNKLE SAUCE, CURRY ^G)	3,00 €

MAKI (6 STK.)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 51. | AVOCADO MAKI Avocado 🌿 | 4,50 € |
| 52. | KAPPA MAKI Gurke 🌿 | 4,20 € |
| 53. | SAKE MAKI ^D Lachs | 5,00 € |
| 54. | TEKKA MAKI ^D Thunfisch | 5,50 € |
| 55. | CALIFORNIA MAKI ^D Surimi, Avocado | 4,90 € |
| 56. | EBI MAKI ^{B, A} Ebi Tempura | 5,50 € |
| 57. | UNAGI MAKI ^N gegrillter Aal | 5,90 € |
| 58. | SALMON SKIN MAKI ^{D, A} Lachshaut gebacken | 5,50 € |

NIGIRI (2 STK.)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 61. | ASUPARA Spargel asparagus 🌿 | 4,20 € |
| 62. | AVOCADO Avocado 🌿 | 4,00 € |
| 63. | SAKE ^D Lachs Salmon | 5,50 € |
| 64. | SAKE ON FIRE ^D | 5,50 € |
| | Flambierter Lachs mit einer süßen Sauce
Flambéed salmon with a sweet sauce | |
| 65. | MAGURO ^D Thunfisch tuna | 5,90 € |
| 66. | MAGURO ON FIRE ^D | 5,90 € |
| | Flambierter Thunfisch mit einer süßen Sauce
Flambéed tuna with a sweet sauce | |
| 67. | EBI ^B Garnelen Shrimp | 5,50 € |
| 68. | UNAGI ^N gegrillter Aal grilled eel | 5,90 € |
| 69. | HOTATE ^N Jakobsmuscheln Scallops | 5,90 € |

SASHIMI 8 STK.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | SAKE SASHIMI ^D Lachs Salmon | 16,00 € |
| 72. | MAGURO SASHIMI ^D Thunfisch tuna | 18,00 € |
| 73. | SASHIMI MIX 16 STÜCK ^D | 28,00 € |

CLASSIS INSIDE OUT ROLL

8 STK. ^A

- | | | |
|-----|---|---------|
| 81. | CALIFORNIA I.O. ^D | 8,90 € |
| | Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko
Surimi, avocado, cucumber, tobiko | |
| 82. | MAGURO I.O. ^{D, G, K} | 9,50 € |
| | Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Sesam
Tuna, avocado, cream cheese, tobiko, sesame | |
| 83. | SPICY TUNA I.O. ^{D, C, K} | 10,50 € |
| | Thunfisch, Spicy Mayonnaise, Gurke, Sesam
Tuna, Spicy Mayonnaise, Cucumber, Sesame | |
| 84. | SAKE I.O. ^{D, G} | 9,50 € |
| | Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Salmon, avocado, cream cheese, tobiko | |
| 85. | EBI TEMPURA I.O. ^{B, K, G} | 10,50 € |
| | Knusprige Grossgarnelen, Frischkäse, Gurke, Sesam
Crispy king prawns, cream cheese, cucumber, sesame | |
| 86. | VEGAN I.O. ^K 🌱 | 8,50 € |
| | Avocado, Mango, Gurke, Spargel, Sesam
Avocado, mango, cucumber, asparagus, sesame | |
| 87. | ALASKA I.O. ^{D, K} | 9,50 € |
| | Lachs, Gurke, Sesam. Salmon, cucumber, sesame | |
| 88. | SATE ROLL I.O. ^{A, F, G} | 10,50 € |
| | Knuspriges Hühnerfleisch, Avocado, Erdnusssauce
Crispy chicken, avocado, peanut sauce | |

PREMIUM INSIDE OUT ROLL

Λ 8 STK.

- 91. DRAGON FIRE PREMIUM ROLL** ^{A, B, D, G} **14,50 €**
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Mango und Käse, bedeckt mit Feuerlachs. *Shrimp in a tempura coating, avocado, mango and cheese, covered with fire salmon.*
- 92. DRAGON PREMIUM ROLL** ^{A, B, G} **13,20 €**
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Mango und Frischkäse, bedeckt mit Avocado. *Prawns in a tempura coating, cucumber, mango and Cream cheese covered with avocado.*
- 93. REDKING FIRE PREMIUM ROLL** ^{A, B, D, G} **14,90 €**
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Mango und Käse, bedeckt mit feurigem Thunfisch. *Shrimp in a tempura coating, avocado, mango and Cheese covered in fiery tuna.*
- 94. TIGER PREMIUM ROLL** ^{A, D, G} **14,20 €**
Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse, umhüllt von Lachs. *Avocado in a tempura coating, mango, cream cheese, covered in salmon.*
- 95. SPECIAL VEGGIE PREMIUM ROLL** ^{A, G} **14,20 €**
Spargel im Tempuramantel, Mango, Gurke und Frischkäse, bedeckt mit Avocado und grünen Reisflocken. *Asparagus in a tempura coating, mango, cucumber and cream cheese, covered with avocado and green rice flakes.*

BIG CRUNCHY ROLL ^{Λ, C, G,} K 10 STK.

Alle Crunchy Rolls werden in einer Tempura-Ummantelung frittiert und mit einer süßen Soße und Sesam verfeinert. Dazu wird unsere Ayu-Cocktail-Mayonnaise serviert. All crunchy rolls come in a tempura coating Deep fried and refined with a sweet sauce and sesame. Our Ayu cocktail mayonnaise is served with this.

- | | |
|---|----------------|
| 101. SAKE BIG CRUNCHY ROLL ^D | 14,50 € |
| Lachs, Gurke, Avocado und Frischkäse.
Salmon, cucumber, avocado and cream cheese. | |
| 102. TUNA BIG CRUNCHY ROLL ^D | 14,70 € |
| Thunfisch, Gurke, Avocado und Frischkäse.
Tuna, cucumber, avocado and cream cheese. | |
| 103. EBI BIG CRUNCHY ROLL ^B | 14,20 € |
| Garnelen, Avocado und Frischkäse.
Shrimp, avocado and cream cheese. | |
| 104. CRISPY CHICKEN BIG CRUNCHY ROLL | 13,50 € |
| Knuspriges Hühnerfleisch, Gurke, Avocado und Frischkäse.
Crispy chicken, cucumber, avocado and cream cheese. | |
| 105. VEGGI BIG CRUNCHY ROLL ^{♻️} | 12,90 € |
| Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Frischkäse.
Avocado, cucumber, mango, asparagus and cream cheese. | |

MINI CRUNCHY ROLL A, C, G, K 6 STK.



Alle Crunchy Rolls werden in einer Tempura-Ummantelung frittiert und mit einer süßen Soße und Sesam verfeinert. Dazu wird unsere Ayu-Cocktail-Mayonnaise serviert. All crunchy rolls come in a tempura coating Deep fried and refined with a sweet sauce and sesame. In addition our Ayu cocktail mayonnaise is served.

111. SPICY TUNA MINI C.ROLL ^D	6,90 €
Thunfisch, Lauch Tuna, leeks	
112. SAKE AVOCADO MINI C.ROLL ^D	6,20 €
Lachs, Avocado, Frischkäse. Salmon, avocado, cream cheese.	
113. AVOCADO MINI C.ROLL Avocado	5,20 €
114. CALIFONIA MINI C.ROLL ^D Surimi, Avocado	6,00 €
115. CRISPY CHICKEN MINI C.ROLL	6,20 €
Knuspriges Hühnerfleisch, Frischkäse. Crispy chicken, cream cheese.	

DONBURI ^{E, K} (SUSHI BOWL)

Mit Reisschale aus Sushireis, eingelegtem Rettich, Edamame, Mais, Avocado, Gurke und Wakame-Seetang, verfeinert mit Sesam-Soße und Zwiebeln. With rice bowl made from sushi rice, pickled radish, edamame, Corn, avocado, cucumber and wakame seaweed, refined with Sesame sauce and onions.

121. SALMON DONBURI ^D Lachs Salmon	13,90 €
122. SALMON FLAMBIETER DONBURI ^D	13,90 €
Lachs flambiert Salmon flambéed	
123. TUNA DONBURI ^D Thunfisch tuna	15,50 €
124. TUNA FLAMBIETER DONBURI ^D	15,50 €
Thunfisch flambiert Tuna flambéed	
125. UNAGI DONBURI ^N Gegrillter Aal. Grilled eel.	15,50 €
126. TOFU DONBURI Knuspriger Tofu. Crispy tofu.	12,00 €
127. CHICKEN DONBURI ^A	13,50 €
Knuspriges Hühnerfleisch. Crispy chicken.	
128. MORIAWASE DONBURI ^{D, B, N}	17,50 €
Lachs, Thunfisch, Garnelen, Jakobsmuscheln. Salmon, tuna, shrimp, scallops.	

MENU

SET 1. MIXED MAKI ^D 12,50 €

6x Avocado Maki
6x Lachs Maki
6x Thunfisch Maki
6x avocado maki
6x salmon maki
6x tuna maki

SET 2. SALMON SET ^{D, K, G} 17,00 €

6x Lachs Maki
8x Sake Inside Out
2x Lachs Nigiri, Seetangsalat
6x salmon maki
8x sake inside out
2x salmon nigiri, seaweed salad

SET 3. TUNA SET ^{D, K, G} 18,50 €

6x Thunfisch Maki
8x Thunfisch Inside Out
2x Thunfisch Nigiri, Seetangsalat
6x tuna maki
8x tuna inside out
2x tuna nigiri, seaweed salad

SET 4. VEGGIE SET ^{A, K} 31,50 €

6x Avocado Maki
6x Gurke Maki
8x Vegane Inside Out
2x Veggie Nigiri
10x Veggie Big Crunchy, Seetangsalat
6x avocado maki
6x cucumber maki
8x vegan inside out
2x veggie nigiri
10x veggie big crunchy, seaweed salad

SET 5. CRUNCHY SET ^{A, D, K} 15,80 €

6x Lachs Mini Crunchy,
6x Spicy Tuna Mini Crunchy,
6x Avocado Mini Crunchy, Seetangsalat
6x salmon mini crunchy,
6x spicy tuna mini crunchy,
6x avocado mini crunchy, seaweed salad

SET 6. MIX CRUNCHY ^{A, B, D, K}	24,50 €
<p>6x Lachs Mini Crunchy, 6x Spicy Tuna Mini Crunchy, 10x Ebi Big Crunchy, Seetangsalat 6x salmon mini crunchy, 6x spicy tuna mini crunchy, 10x ebi big crunchy, seaweed salad</p>	
SET 7. SHIHAN ^{A, B, D, K}	26,50 €
<p>10 x Lachs Mini Crunchy, 2 Nigiri, 4 Sashimi flambiert, Seetangsalat 10 x salmon mini crunchy, 2 nigiri, 4 flambéed sashimi, seaweed salad</p>	
SET 8. KOBITO SET ^{A, B, C, D, F, K, N}	28,00 €
<p>6x Nigiri , 8x Special Freestyle Inside Out Roll, Seetangsalat 6x nigiri, 8x special freestyle inside out roll, seaweed salad</p>	
SET 9. 2 PERSON SET ^{A, C, D, F, K, N}	39,90 €
<p>8 x Classic inside out, 8 x Premium inside out, 10 x Big Crunchy roll, 2 Nigiri, 4 Sashimi, Seetangsalat 8 x classic inside out, 8 x premium inside out, 10 x pig crunchy rolls, 2 nigiri, 4 sashimi, seaweed salad</p>	
SET 10. FAMILY SET ^{A, C, D, F, K, N}	72,00 €
<p>6x Sake Maki, 6x Tekka Maki, 6x Kappa Maki, 8x Classic Inside Out, 8x Premium Inside Out, 10x Big Crunchy Roll, 4 Nigiri, 6 Sashimi, Seetangsalat 6x salmon maki, 6x tuna maki, 6x cucumber maki, 8x classic inside out, 8x premium inside out, 10x big crunchy roll, 4 nigiri, 6 sashimi, seaweed salad</p>	

SOFTDRINKS & WASSER

		Fl. 0,33l	
200.	COCA COLA ^{13, 3, 4, 5}	3,00 €	
201.	COCA COLA ZERO ^{13, 3, 5}	3,00 €	
202.	FANTA ^{3, 4, 5}	3,00 €	
203.	SPRITE ^{4, 5}	3,00 €	
204.	MEZO MIX ^{3, 4, 5, 13}	3,00 €	
		0,2l	
205.	SCHWEPPE BITTER LEMON ^{4, 5}	2,50 €	
206.	SCHWEPPE GINGER ALE ^{4, 5}	2,50 €	
207.	SCHWEPPE TONIC WATER ^{4, 5}	2,50 €	
		0,25L	Fl.
			0,75L
208.	ST. MICHAELIS WASSER SPRUDEL ⁵ / STILL	2,40 €	5,90 €

SÄFTE ^{2, 3}

		0,3l	
210.	ORANGENSAFT	3,20 €	
211.	APFELSAFT	2,80 €	
212.	MANGONEKTAR	3,20 €	
213.	MARACUJANEKTAR	3,20 €	
214.	RHABARBERSAFT	3,20 €	
215.	CRANBERRYSAFT	3,20 €	
216.	SAFT SCHORLE ⁵	2,80 €	

Apfel, Maracuja, Mango, Rhabarber, Orange, Cranberry

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

220. **MANGO LASSI** ^{G, 3, 2} 5,20 €
Mangopüree, frischer Joghurt & Kondensmilch
Mango puree, fresh yogurt & condensed milk
221. **LIMETTEN SODA** ⁵ 4,90 €
Limetten, brauner Zucker, Soda Limes, brown sugar, soda
222. **ALOE VERA EISTEE** ^{5, 4, 2} 4,90 €
Aloe Vera Aroma, Limette, brauner Zucker, Soda
Aloe vera flavor, lime, brown sugar, soda
223. **ASIA EISTEE** ¹³ 4,90 €
Zitronengras , brauer Zucker, Jasmin Tee
Lemongrass, brown sugar, jasmine tea
224. **LYCHEE SPEZIAL** ^{2, 5, 4} 4,90 €
Lycheefrucht, Sprite, Limetten, brauner Zucker
Lychee fruit, Sprite, limes, brown sugar
225. **MANGO-RHABARBER** ¹³ 4,90 €
Mangosaft, Sirup, Rhabarber, Jasmin tee, brauner Zucker
Mango juice, syrup, rhubarb, jasmine tea, brown sugar
226. **MANGO ERDBEER EISTEE** ^{2, 3, 13} 4,90 €
Mangosaft, Erdbeersirup, brauner Zucker, Jasmin tee
Mango juice, strawberry syrup, brown sugar, jasmine tea
227. **GINGER MINT** ^{3, 5} 4,90 €
Limetten, Ginger Ale, Minze, brauner Zucker, frischer Ingwer
Limes, ginger ale, mint, brown sugar, fresh ginger

WARMER GETRÄNKE

TEE

- | | | |
|------|---|--------|
| 230. | GRÜNER TEE ¹³ green tea | 2,50 € |
| 231. | JASMINTEE ¹³ jasmine tea | 2,50 € |
| 232. | INGWERTEE frischer Ingwer, Minze, Honig
Fresh ginger, mint, honey | 3,00 € |
| 233. | ZITRONENGRAS TEE
frischer Zitronengras und Minze, Honig
Fresh lemongrass and mint, honey | 3,00 € |
| 234. | MINZTEE frische Minze mit Honig
Fresh mint with honey | 3,00 € |

KAFFEE ¹³

- | | | |
|------|--|--------|
| 235. | KAFFEE coffee | 2,90 € |
| 236. | ESPRESSO | 2,50 € |
| 237. | CAPPUCINO ^G | 3,20 € |
| 238. | LATTE MACCHIATO ^G | 3,50 € |
| 239. | VIETNAMESISCHER KAFFEE
vietnamesischer Espresso im klassischen Brühverfahren,
"braun" mit gezuckerter Kondensmilch ^G
Vietnamese espresso brewed in the classic method, "brown" with
sweetened condensed milk | 3,90 € |

BIER ^A

FASSBIER

		0,3l	0,5l
240.	DITHMARSCHER PILSENER ¹⁴	3,40 €	5,20 €
241.	ALSTERWASSER ¹⁴	3,40 €	5,20 €

FLASCHENBIER

242.	DITHMARSCHER PILSENER ¹⁴	0,33l	3,40 €
243.	DITHMARSCHER ALKOHOLFREI	0,33l	3,40 €
244.	MAISEL'S HEFEWEIZEN ¹⁴	0,5l	5,20 €
	MAISEL'S HEFEWEIZEN ¹⁴ alkoholfrei	0,5l	5,20 €

KOPFÜBER BIER ¹⁴ Upside-down beer

245.	Asia Bier mit Sprite, Ananas und Cranberry Saft	0,5l	5,20 €
------	---	-------------	--------

ASIATISCHES BIER ¹⁴

246.	TIGER BIER (Singapore)	0,33l	3,40 €
247.	SAIGON BIER (Vietnam)	0,33l	3,40 €
248.	SINGHA BIER (Thai)	0,33l	3,40 €
249.	KIRIN (Japan)	0,33l	3,40 €

LONGDRINKS & COCKTAILS ¹⁴

250.	GIN TONIC	5,90 €
251.	WHISKEY COLA ^{13, 3, 4, 5}	5,90 €
252.	BARCADI COLA ^{13, 3, 4, 5}	5,90 €
253.	WODKA LEMON Wodka, Limette	5,90 €
254.	APEROL SPRITZ ^{3, 5}	5,90 €
255.	MOJITO ⁵ auch ohne Alkohol Also non-alcoholic Rum, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda Rum, lime, fresh mint, cane sugar, soda	6,50 €
256.	CAMPARI ORANGE	5,90 €
257.	PFLAUMENWEIN ¹⁵ Plum wine	4,90 €
258.	SAKE warm / kalt Warm / Cold	3,90 €

DEGISTIV 2CL

260.	NEP MOI Vietnamesischer Reisschnaps	2,90 €
261.	JÄGERMEISTER	2,50 €
262.	WODKA	2,50 €
263.	SAMBUCA	2,50 €
264.	BAILEYS 4CL	3,90 €

WEIN 14, 15

WEISSWEIN

Glas
0,2l Fl. 1l

270. GRAUBURGUNDER trocken dry 5,90 € 25,00 €

ausgewogene Säurestruktur, sehr ausbalanciert und harmonisch
Balanced acidity structure, very well-balanced and harmonious

271. RIESLING halbtrocken Semi-dry 5,90 € 25,00 €

ein ehrlicher und ausgewogener Wein An honest and balanced wine

Fl. 0,75l

272. BACCHUS & OPTIMA (lieblich) 5,90 € 22,00 €

Mild Mosel, idealer fruchtiger Wein für den Einsteiger
Mild Mosel, an ideal fruity wine for beginners

273. HOLSTEINER STÖRBOTE trocken dry 5,90 € 22,00 €

Der ideale Wein für die Sommerterrasse. Ein Genuss zu sommerlichen Salaten, Fisch, gegrilltem Geflügel und zu jeder Gelegenheit. The ideal wine for the summer terrace. A delight with summer salads, fish, grilled poultry, and for any occasion.

274. WEINSCHORLE 4,90 €

ROSÉWEIN

Fl. 1l

275. KNEISEL ROSE 5,90 € 25,00 €

ROTWEIN

Fl. 1l

276. REINHARD SCHÄRFE DORNFELDER 5,90 € 25,00 €

samtig, rund, vollmundiges Bukett, zu kräftigen Speisen wie Wild und Braten oder als Solist
Velvety, round, full-bodied bouquet, pairs well with robust dishes like game and roasts or can be enjoyed on its own

Fl. 0,75l

277. CARE TINTO SOBRE LIAS 5,90 € 22,00 €

trocken Spanien, Brombeeren und Cassis mit samtigen Geschmack
Dry Spain, blackberries and cassis with a velvety taste

SEKT

Fl. 0,75l

278. SOLVEIG'S SEKT halbtrocken Semi-dry 2,90 € 20,00 €

ein Sekt, mit feinfruchtigem Charakter und ein harmonisches-weiniges Bukett, eine feine Perlage, und dem fruchtigen vollendeten Geschmack *A sparkling wine with a finely fruity character and a harmonious, wine-like bouquet, fine bubbles, and a perfectly fruity taste*

PARTYSERVICE GEBURTSTAG HOCHZEITEN JUBILÄUM

ALLERGENE

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------|----------------|
| A. Glutenhaltiges Getreide | G. Milch einschl. Lactose | M. Lupinen |
| B. Krebstiere | H. Schalenfrüchte | N. Weichtiere |
| C. Eier | I. Sellerie | O. Garnelen |
| D. Fisch | J. Senf | P. Tintenfisch |
| E. Erdnüsse | K. Sesamsamen | Q. Oktopus |
| F. Soja | L. Schwefeldioxid und Suffite | |

ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| 1. mit Antioxidationsmittel | 6. mit Geschmacksverstärker | 11. Oberfläche mit Natamycin behandeln |
| 2. mit Konservierungstoff | 7. mit Phosphat | 12. chinighaltig |
| 3. mit Farbstoffe | 8. geschwefelt | 13. koffeinhaltig |
| 4. mit Süßungsmittel | 10. geschwärzt | 14. mit Alkohol |
| 5. enthält eine Phenylalaninquelle | 11. Oberfläche mit Natamycin behandeln | 15. enthält Sulfite |

Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich