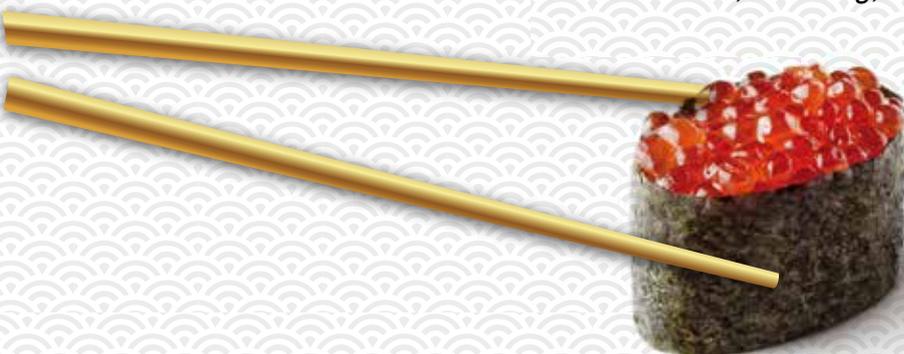




*Die Kultur des Reisanbaus ist eine Form der landwirtschaftlichen Kultur, die vor Tausenden von Jahren in Asien entstanden ist. Die Grundlage der Reiskultur bildete die Wiege für die Bildung von Siedlungsgemeinschaften mit sesshaftem Lebensstil, Ackerbau und den damit verbundenen immateriellen kulturellen Werten, nämlich das Dorf- und ländliche Gemeinschaftsleben.*

*Im Volkspark Hotel und Restaurant Lúa können Sie die Ruhe und die kühle Luft unter den schattigen, alten Bäumen genießen, die weiten, offenen Sportplätze und einen großzügigen Parkplatz für Autos... Besonders können Sie eine vielfältige und qualitativ hochwertige Küche genießen und sich in einer warmen, freundlichen Atmosphäre wohlfühlen.*

*Wir hoffen, dass Sie zufrieden sind und sich immer an unsere Adresse erinnern werden:  
Pödeldorfer Straße 180, Bamberg, 96050, Deutschland.*



# VORSPEISEN

## *Suppen als Vorspeisen*

### 01. Peking Sauer Scharf Suppe M,A,F 6,50

In jedem guten chinesischen Restaurant ist sie der Stolz des Küchenchefs. Es werden gekochte Hühnerbrühe mit Tomaten, gehacktem Fleisch von der Ente, Sojasprossen, Bambussprossen, Pilze und Morcheln kombiniert, verfeinert mit Sesamöl und Koriander.

### 02. Thailändische Kürbiscremesuppe

Hokkaido Kürbis und Kokosmilch vereinen sich zu einer samtig-cremigen Suppe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln. Wählen Sie

- A. gebratenem Tofu M 6,50
- B. Hühnerbrustfilet 6,90
- C. Garnelen C 7,50

### 03. Wan Tan Suppe I 7,50

Diese Teigtaschen-Suppe ist weltweit bekannt. Die Füllung ist aus feingehacktem Hähnchen und Garnelen und Frühlingszwiebeln. Gekocht mit Champignons und Pakchoi. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln.

### 04. Miso Suppe M,B

ist ein japanisches Nationalgericht. Die Hauptgeschmacksgeber sind Dashi (Fischsud) und Miso (Sojabohnenpaste). Feste Bestandteile bzw. Suppeneinlagen sind Wakame (dünne grüne Meeresalgen) und Frühlingszwiebeln.

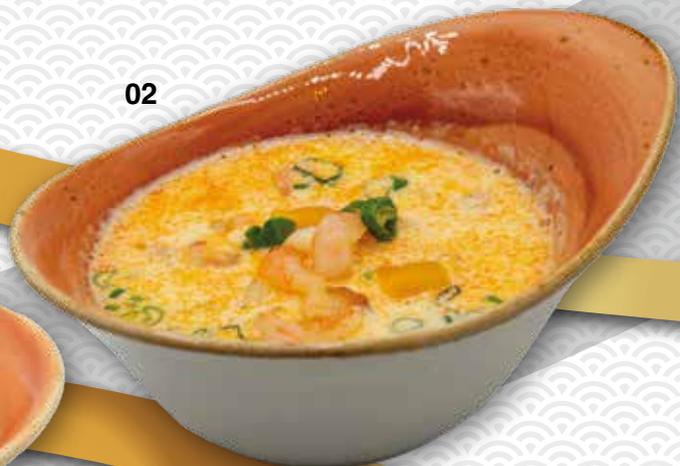
#### Wahrweise mit

- A. kleine Tofustücke 5,90
- B. mit Lachs M, B 7,50

03



02



# VORSPEISEN

## *Kleine Köstlichkeiten*

**10. Vegan Frühlingsrolle 8 Stck.** **5,90**

**11. Mini Frühlingsrolle Saigon Style** **7,90**

Knusprige Mini Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert auf einem Bett von gratiniertem Salat.

**12. Sommerrollen (2 Stk.)**

Zwei Stücke Reispapier umhüllen eine erfrischende Mischung aus Sojasprossen, Minze, Salat, Rucola, Gurken, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

**A. Gebratener Tofu** **6.50**

**B. Gebackenes Hühnerbrustfilet** **6.90**

**C. Gegrillter Lachs** **7.90**

**F. Gebackenes Garnelen** **6.90**

**13 Chicken yakitori** **7,50**

Zarte Hühnerspieße, perfekt gegrillt und glasiert mit einer köstlichen Unagi-Sauce, die eine harmonische Balance aus süß und salzig bietet.

**14. Edamame** **M**

Zarte grüne Sojabohnen, sanft gedämpft und mit einer Prise Meersalz verfeinert, bieten einen köstlichen und nahrhaften Snack.

**A: Natur** **5,50**

**B. mit pikant Sambal Oelek Sauce** **6,00**

**15. Panierte Riesengarnelen** **C, M** **9,50**

Knusprig panierte Riesengarnelen, serviert mit Alioli und Peperoni.

**16. Gebackene Wan Tan** **H, M, C, I (5stck)** **8,90**

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen, serviert auf einem Bett aus Salat, Cherrytomaten, roter Paprika, Rucola und Erdnüssen.

**17. Japanischer Seetangsalat** **5,90**

Knackiger Seetang, delikat gewürzt und verfeinert mit einer umami-reichen Dressing.

**18. Baby Spinat Salat** **F** **5,90**

Knackiger Baby-Spinat mit verlockender Trüffel-Sesam-Sauce

**19. Knusprige Süßkartoffel-Pommes** **5,90**

11



15



**19 B. Kombi-Teller für 4 Personen 32,00**

4 gebackenen Wantans,  
4 Hähnchenspießen,  
4 veganen Frühlingsrollen,  
4 panierten Garnelen,  
4 Hähnchen Teigtasche  
und garniertem Salat.

**19 C. Kombi-Teller für 2 Personen 15,90**

**19 D. Kombi-Teller für 3 Personen 25,90**



19B

## SALATE

### *Goi – vietnamesische Salate*

**20. Mango Salat C, H, F**

Frische Mangostreifen, saisonaler Salat,  
knusprige Sojasprossen und ein erfrischendes  
Ingwer-Limetten-Dressing verleihen diesem  
Gericht einen Hauch von Vietnam. Fein  
abgerundet mit asiatischen Kräutern und  
knusprigen Erdnüssen. Wahlweise mit

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gegrilltem Tofu M</b>                    | <b>16,50</b> |
| <b>B. Gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b>        | <b>17,50</b> |
| <b>C. Gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak</b> | <b>18,50</b> |
| <b>D. Gebackenem Entebrustfilet</b>            | <b>19,90</b> |
| <b>E. Gegrillten Garnelen C</b>                | <b>19,90</b> |
| <b>F. Gegrilltem Lachsfilet B</b>              | <b>19,50</b> |

**21. Glasnudelsalat H**

Zarte Glasnudeln werden mit grünem Salat,  
Sojasprossen und einem erfrischenden  
Ingwer-Limetten-Dressing kombiniert. Verfeinert  
mit asiatischen Kräutern und knusprigen  
Erdnüssen. Wahlweise mit:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gegrilltem Tofu M</b>                    | <b>14,50</b> |
| <b>B. Gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b>        | <b>16,50</b> |
| <b>C. Gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak</b> | <b>17,50</b> |
| <b>D. Gebackenem Entebrustfilet I</b>          | <b>18,90</b> |
| <b>E. Gegrillten Garnelen C</b>                | <b>18,90</b> |
| <b>F. Gegrilltem Lachsfilet B</b>              | <b>18,90</b> |

**22. Bun-Salat**

Lauwarme Reismudeln mit saisonalem Salat,  
Sojasprossen und Erdnüssen, serviert mit  
Limetten-Dressing. Diese Kombination ist eine  
beliebte Mahlzeit in Vietnam. Wahlweise:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gegrilltem Tofu M</b>                    | <b>14,50</b> |
| <b>B. Gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b>        | <b>16,50</b> |
| <b>C. Gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak</b> | <b>17,50</b> |
| <b>D. Gebackenem Entebrustfilet I</b>          | <b>18,90</b> |
| <b>E. Gegrillten Garnelen C</b>                | <b>18,90</b> |
| <b>F. Gegrilltem Lachsfilet B</b>              | <b>18,90</b> |





# GROSSE NUDELSUPPE HAUPT-

# GERICHTE

## 30. Phở / Reisbandnudelsuppe

Ein kulinarisches Meisterwerk und das stolze Nationalgericht Vietnams. Die Suppe wird mit einem sorgfältig zubereiteten Fond gekocht, der mit einer ausgewogenen Mischung aus Zimt, Sternanis und anderen exquisiten Gewürzen verfeinert ist. Garniert mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und einem Hauch von Limette. Wählen Sie aus:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. mit dünnen, zart geschmorten Rindfleisch</b> | <b>16,50</b> |
| <b>B. Zartem Hühnerbrustfilet</b>                  | <b>14,90</b> |
| <b>D. Vegetarische Phở mit Tofu M</b>              | <b>14,90</b> |

*Durch die besonderen Eigenschaften der Form des Wok bleibt die Kochzeit kurz. Dadurch sind die Gemüse knackig und die Vitamine gut erhalten. Wok-Gerichte sind auch sehr fettarm.*

## 40. Pad Thai A, C, H

Ein kulinarischer Ausflug nach Thailand: Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Pak Choi, Chinakohl und Knoblauch, die mit einer delikaten Austernsauce und einem Hauch von Limettensaft verfeinert werden. Wahlweise mit:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. gebratenem Tofu M</b>                | <b>16,50</b> |
| <b>B. Kross geback. Hühnerbrustfilet I</b> | <b>17,90</b> |
| <b>C. Rinderhüftsteakstreifen</b>          | <b>18,90</b> |
| <b>D. Gegrillten Garnelen C</b>            | <b>19,90</b> |
| <b>E. Gebackenem Entenbrustfilet I</b>     | <b>19,90</b> |

## 41 Gebratene Udon

Auch möglich mit Udon (japanischen Weizennudeln) gebraten mit Ei, Sojasprossen, Pak Choi, Chinakohl und Knoblauch,

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. gebratenem Tofu M</b>                | <b>16,50</b> |
| <b>B. Kross geback. Hühnerbrustfilet I</b> | <b>17,90</b> |
| <b>C. Rinderhüftsteakstreifen</b>          | <b>18,90</b> |
| <b>D. Gegrillten Garnelen C</b>            | <b>19,90</b> |
| <b>E. Gebackenem Entenbrustfilet I</b>     | <b>19,90</b> |



# REIS- GERICHTE

*Serviert mit gedämpfte Jasminreis.*

## 50. Gerichte mit Erdnuss-Kokos-Sauce <sup>H</sup>

Unsere hausgemachte Erdnuss-Kokos-Sauce, hergestellt aus gerösteten Erdnüssen und Kokosmilch, vereint sich perfekt mit frischem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Champignons und Zuckerschoten. Wählen Sie

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gebratenem Tofu <sup>M</sup></b>               | <b>13,50</b> |
| <b>B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b>              | <b>15,50</b> |
| <b>C. Gegrillte Streifen v. Rinderhüftsteak</b>      | <b>17,50</b> |
| <b>D. Gebackenes Entenbrustfilet <sup>I</sup></b>    | <b>18,90</b> |
| <b>E. Gegrillte Garnelen <sup>C</sup></b>            | <b>18,90</b> |
| <b>F. Gegrilltes Lachsfilet <sup>B</sup></b>         | <b>17,90</b> |
| <b>H. Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>I</sup></b> | <b>15,50</b> |
| <b>I. Vegetarisch</b>                                | <b>12,50</b> |

## 51 Gerichte mit Kokos Curry

Eine samtig-cremige Sauce, gekocht mit Kokosmilch und serviert mit Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gebratenem Tofu <sup>M</sup></b>               | <b>13,50</b> |
| <b>B. Gebraten Hähnchenbrustfilet</b>                | <b>16,50</b> |
| <b>C. Gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak</b>     | <b>18,50</b> |
| <b>D. Gebackenes Entenbrustfilet <sup>I</sup></b>    | <b>19,90</b> |
| <b>E. Gegrillten Garnelen <sup>C</sup></b>           | <b>19,90</b> |
| <b>F. Gegrilltem Lachsfilet <sup>B</sup></b>         | <b>18,90</b> |
| <b>H. Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>I</sup></b> | <b>16,50</b> |
| <b>I. Vegetarisch</b>                                | <b>12,50</b> |

## 52. Gerichte mit Mango Sauce

aus frischen Mangostücken und Mangopüree verleihen diesen Gerichten eine einzigartige und exotische Geschmacksnote.

Dazu Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen. Wählen Sie:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gebratenem Tofu <sup>M</sup></b>               | <b>13,50</b> |
| <b>B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b>              | <b>15,50</b> |
| <b>C. Gegrillte Streifen v. Rinderhüftsteak</b>      | <b>17,50</b> |
| <b>D. Gebackenes Entenbrustfilet <sup>I</sup></b>    | <b>18,90</b> |
| <b>E. Gegrillte Garnelen <sup>C</sup></b>            | <b>18,90</b> |
| <b>F. Gegrilltes Lachsfilet <sup>B</sup></b>         | <b>17,90</b> |
| <b>H. Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>I</sup></b> | <b>15,50</b> |
| <b>I. Vegetarisch</b>                                | <b>12,50</b> |



# UNSERE EMPFEHLUNG

**Beilage: Jasmin-Reis**

( auch Kartoffeln Pommes, auf Wunsch)

**Fleischportion ca. 200g Rohgewicht**

**60. Bò lúc lăc 26,90**

Rindersteak gegrillt nach Saigon Art. Rindfleisch (Hüftsteak) in groben Würfeln, gegrillt mit frischer Ananas, Paprika und roten Zwiebeln.

**61. Koreanisches BBQ Rindfleisch 26,90**

Gegrilltes Hüftsteak in groben Würfeln mit Frühlingszwiebeln, Chinakohl und koreanischer Chili BBQ Sauce.

**62. Gerichte mit Teriyaki-Sauce**

( Eine süß-salzige Sauce, die auf Sojasauce basiert und mit Zucker, Mirin und Sake verfeinert wird ) dazu Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen. Wählen Sie:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. Gegrillt Tofu M</b>                        | <b>15,90</b> |
| <b>B. Gegrillt Hähnchenbrustfilet</b>            | <b>18,50</b> |
| <b>C. Gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak</b> | <b>19,90</b> |
| <b>D. Gebackenes Entebrustfilet</b>              | <b>21,90</b> |
| <b>E. Gegrillten Garnelen c</b>                  | <b>21,90</b> |
| <b>F. Gegrilltem Lachsfilet B</b>                | <b>19,90</b> |
| <b>H. Kross Hähnchenbrustfilet</b>               | <b>18,50</b> |
| <b>I. Gegrilltem Tuna Steak</b>                  | <b>21,90</b> |



## KINDERGERICHTE



**K1. Pommes frites und 2 Hähnchenspieße**

**7,90**

**K2. Kleine Pho Ga**

**10,90**

Kleine Reisbandnudelsuppe, gekocht in Hühnerbrühe mit Hühnerbrustfilet. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln.

**K3. Pommes frites und gebackene Knuspriges Hähnchenbrustfilet**

**7,90**

# DESSERT

**100. Gebackene Banane** 5,90  
Knusprige gebackene Banane. Serviert mit Honig, Zimt

**101. + Matcha-Eis dazu** +1,80

**102. + Storath Eis (hell oder dunkel)** +3,20

**103. Sesambällchen F mit Matcha Eis** 8,50  
Heiße, gebackene Sesambällchen (gefüllt mit japanischer roter Bohnenpaste in Reismehl-Sesamteig) und Matcha-Grüntee-Eis.

**104. Mochi-Mix** 8,00



*Sushi*

## NIGIRI



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
110	<b>Inari</b>	Tofutasche m	2,80 €	1
111	<b>Avocado</b>	Avocado	2,80 €	1
112	<b>Sake</b>	Lachs b	3,00 €	1
113	<b>Tekka</b>	Thunfisch b	3,50 €	1
114	<b>Ebi</b>	Garnele c	3,50 €	1
115	<b>Unagi</b>	Aal b	3,50 €	1
116	<b>Surimi</b>	Surimi c	2,80 €	1
117	<b>Spargel, Zuckerschoten</b>		2,80 €	1

Nigiri flambiert +0,20 €



## MAKI

Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
121	<b>Kappa</b>	Gurke Frischkäse, Sesam F	4,50 €	6
122	<b>Avocado</b>	Avocado, Sesam F	5,00 €	6
123	<b>Sake</b>	Lachs B	5,50 €	6
124	<b>Sake Avocado</b>	Lachs Avocado B	5,90 €	6
125	<b>Salmonskin</b>	gebackene Lachshaut B	5,00 €	6
126	<b>Tekka</b>	Thunfisch B	6,00 €	6
127	<b>Tekka Kappa</b>	Thunfisch, Gurke B	6,50 €	6
128	<b>Ebi Kappa</b>	Garnele, Gurke c	6,90 €	6
129	<b>California</b>	Surimi Avocado c	4,80 €	6
130	<b>spicy Lachs</b>	Lachs, Chilisauce	5,50 €	6
131	<b>Spicy Tuna</b>	Thunfisch, Chilisauce	6,00 €	6
132	<b>Geräucherte Lachs</b>		6,00 €	6
133	<b>Spargel maki</b>		5,00 €	6

# INSIDE OUT



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
140	<b>Avo. - Gurke</b>	Avocado, Gurke, Rucola Frischkäse, Sesam D, F	9,90 €	8
141	<b>Alaska</b>	Lachs, Avocado, Tobico B	11,90 €	8
142	<b>Alaska Rucola</b>	Lachs, Gurke, Rucola B Frischkäse, Sesame D, B	11,90 €	8
143	<b>Spicy Sake</b>	pikantes Lachs-Tatar, Gurke, Schnittlauch ummalten	12,90 €	8
144	<b>Lua Sake</b>	Geräuchert Lachs Avo Gurke, Schnittlauch ummalten	11,90 €	8
145	<b>Lua Special</b>	Lachsbauch, Avocado, Gurke, Sesame ummalten	11,90 €	8
146	<b>Maguro</b>	Thunfisch, Gurke, Tobico B	12,90 €	
147	<b>Spicy Tuna</b>	pikantes Thunfisch-Tatar, Schnittlauch ummalten	13,50 €	8
148	<b>Lua Tuna</b>	Gekochte Thunfisch Spargel mayonaise, schnittlauch umantel	11,90 €	8
149	<b>Ebi</b>	Gek. Garnele, Avocado, Gurke Tobico c,	12,90 €	8
150	<b>Fry Ebi</b>	Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Tobico c	12,90 €	8
151	<b>California</b>	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesame c, D	10,90 €	8
152	<b>Chicken Avocado</b>	Geratene Hähnchen, Avocado, Frischkäse, geröstete Zwiebel	11,00 €	8
153	<b>Gebratene Enten</b>	Gurke Frischkäse, geröstete Zwiebel	13,50 €	8

# FUTO MAKI TEMPURA



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
154	<b>Avo. - Gurke</b>	Avocado, Gurke, Gebratene Aubergine. Sesam	10,00 €	6
155	<b>Alaska</b>	Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse D, F	11,00 €	6
156	<b>Maguro</b>	Thunfisch, Gurke, Sesam, Frischkäse B, F	11,90 €	6
157	<b>Spicy Salmon</b>	Lachs Bauchstreifen, Gurke, Avocado, Sesam, Sauce Pikant, Frischkäse B, F	10,00 €	6
158	Tempura <b>Ebi</b> c, F	Pannierte Garnelen Gurke Avocado, Sesam, Frischkäse	10,00 €	6
159	<b>California</b>	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, c, D, F Sesam,	10,00 €	6
160	<b>Chicken Crispy</b>	Hähnchen Gebacken, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam, F, D	10,00 €	6
161	<b>Duck Crispy</b>	Ente Gebacken, Gurke Avocado, Frischkäse, Sesam, F, D	11,90 €	6

## MAKI TEMPURA



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
162	<b>Avo. - Gurke</b>	Avocado, Gurke, Frischkäse, D	8,90 €	8
163	<b>Lachs Avo</b>	Avocado, Gurke, Frischkäse, D	9,90 €	8

## LUA SPEZIAL

Nr..	Name	Zutaten	Preis	Stück
170.	IO. Garnelen, Avocado, Gurke mit Lachs <sup>B</sup> ummantelt		8,50 €	4
			14,50 €	8
171.	IO. Ebi Tempura , Gurke, Avocado mit Lachs ummantelt und flambiert, Kaviar		8,90 €	4
			14,90 €	8
172.	IO. Spicy Tuna <sup>B</sup> (pikantes Thunfisch-Tatar), Avocado, Gurke mit Thunfisch ummanteln und flambiert, Chili-Cocktail Sauce		8,90 €	4
			14,90 €	8
173.	IO. Vegetarisch: panierte Spargel, Rucola, Gurke, Frischkäse mit Avocado ummantelt		7,90 €	4
			12,90 €	8



## SASHIMI

Nr.	Name	Preis
180	<b>Lachs <sup>B</sup></b>	11,90 € / 5Stk.
181	<b>Thunfisch <sup>D</sup></b>	12,90 € / 4Stk.
182	<b>Garnelen <sup>D</sup></b>	8,90 € / 3Stk.
183	<b>Kombi 1</b>	29,00 €
	5 Lachs, 4 Thunfisch, 3 Garnele <sup>B</sup> ,	



# SUSHIMENÜ

## 190 2 person menü 23 Stck. 38,00 €

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 3 Nigiri                      | Lachs, Thunfisch, Tofuhaut  |
| 6 Maki                        | Lachs   |
| 4 IO. Ebi                     | Garnele, Avocado, Frischkäse.<br>Lachs umanteln   |
| 4 IO. Spicy Tuna <sup>B</sup> | (pikantes Thunfisch-Tatar), Avocado,<br>Gurke mit Thunfisch ummanteln                   |
| 6 Spicy Salmon                | Lachs Bauchstreifen, Gurke, Avocado,<br>Sesam, Sauce Pikant, Frischkäse <sup>B, F</sup> |



## 191 3 person menü 37 Stck. 56,00 €

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 3 Nigiri                      | Lachs, Thunfisch, Garnele  |
| 6 Maki                        | Surimi Avocado   |
| 6 Maki                        | Lachs Avocado  |
| 8 Fry Ebi IO.                 | Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Tobico   |
| 4 IO. Spicy Sake              | (pikantes Lachs-Tatar) <sup>B</sup> ,<br>Gurke Avocado mit Lachs ummantelt und flambiert |
| 4 IO. Spicy Tuna <sup>B</sup> | (pikantes Thunfisch-Tatar), Avocado, Gurke mit<br>Thunfisch ummanteln und flambiert      |
| 6 Spicy Salmon                | Lachs Bauchstreifen, Gurke, Avocado,<br>Sesam, Sauce Pikant, Frischkäse <sup>B, F</sup>  |

## 192 4 person menü 54 Stck. 89,00 €

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 4 nigiri                      | Lachs, Thunfisch, Tofuhaut, Aal  |
| 6 Maki                        | Lachs Avocado  |
| 6 Maki                        | Thunfisch Gurke  |
| 4 IO. Ebi                     | Garnele, Avocado, Frischkäse.<br>Tobico  |
| 4 IO. Spicy Sake <sup>B</sup> | (pikantes Lachs-Tatar),<br>Avocado, Gurke mit<br>Lachs ummanteln                           |
| 4 IO. Spicy Tuna <sup>B</sup> | (pikantes Thunfisch-Tatar),<br>Avocado, Gurke mit<br>Thunfisch ummanteln<br>und flambiert  |
| 4 IO.                         | Spargel, Gurke, Rucola.<br>Avocado ummalten  |
| 8 Maki Tempura                | Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse  |
| 6 Spicy Salmon                | Lachs Bauchstreifen, Gurke,<br>Avocado, Sesam, Sauce Pikant,<br>Frischkäse <sup>B, F</sup> |
| 8 Sashimi                     | 4 Lachs, 4 Thunfisch   |



# GETRÄNKE

## Homemades 0,33l

**Moonlime** 6,50

Limette – Minze- Soda  
*Lime-mint- soda*

**Aloe Dream** 6,50

Hibikus, Aloe Vera, Chia Samen  
*Hibiscus-aloe vera- chia seeds*

**Orange Cooler** 6,50

frische Orange-Braun Zucker  
*fresh Orange-brown sugar*

**Mangokiss** 6,50

Mango, Milch, Yoghurt  
*mango, milk, yoghurt*

## TEE

**Grün** 3,90

*bio green tea*

**japanischer Reis** 3,90

*green tea -brown rice*

**Jasmin** 3,90

*bio jasmin tea*

**Minze** 4,90

*fresh mint-ginger*

**Zitronengras** 4,90

*lemongras- ginger*

**Yuzu** 4,90

*yuzu lime*

**Orange** 4,90

*orange-green tea*



## Aperitif

**Aperol Spritz 2,4** 6,50  
*aperol- orange- prosecco*

**Lillet Berry** 6,90  
Lillet- Limette- Wild Berry  
*lillet-lime-wild berry*

**Hugo** 6,50  
Holunder- Limette- Minze- Prosecco  
*elderberry-lime-mint-prosecco*

**Tokyo Yuzu** 7,50  
Yuzu- Sake- Lillet- Lychee- Limette  
*yuzu-Sake-lillet-lychee-lime*

## Cocktail

**Gin Tonic** 7,50  
*Gin- Tonic*

**Mojito** 7,50  
*Rum-Limette- Zucker-Minze*

**Sake 0,1L** 7,50  
Sake Choya  
*Sake Plaume*

## Softgetränke

**Wasser** 0,25l 0,75l  
Selters Naturell 2,70 6,20  
*Selters Classic*

**Softdrinks** 0,2l 0,4l  
Cola 2,4 / Cola Zero 2,4 2,70 4,00  
Fanta 2,4 / Spezi 2,4 / Sprite 2,4

**Thomas Henry** 0,2l 0,4l  
Bitter Lemon 4/ 2,90 4,20  
Ginger Ale 4 / Tonic Water 4

## Säfte/Saftschorlen/Juices

Apfel/Maracuja/	0,2l	0,4l
Johannisbeer/	3,50	4,90
Rhabarber/Orange/		
Mango/Lychee		
<i>apple/passion fruit/currant/</i>		
<i>rhubarb/orange/mango/lychee</i>		

## Kaffee<sup>1</sup> mit Stroath Praline + 1,60

Espresso 1	2,50
Espresso Macchiato 1,D	3,00
Kaffee 1	3,50
Cappuccino 1,D	4,50
Espresso Doppio 1	3,50
Milchkaffee 1,D	4,50
Latte Macchiato 1,D	4,50
Ca Phe Vietnam 1,D	4,00

## Biere vom Fass

ONTAP

0,3l 0,5l

Schederndorfer Landbier- Dunkel	3,00	4,00
Helles Gänstaller – Lagerbier	3,50	4,50
Keesmann-Pils	3,00	4,00
Radler/ Saures Radler	3,50	4,50
Cola/ Sprite Weizen	3,00	4,00

## Flaschenbiere

BOTTLED BEER

0,5l 4,00

Gutmann- Hefeweizen		
Gutmann- Alkoholfreies Hefeweizen		
Göller- Alkoholfreies Pils		



**Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Personal.**

- 1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe
- 4) künstliche Aromastoffe
- 5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt 7) chininhaltig
- 8) mit Süßungsmittel(n)
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle G) Milch und Milcherzeugnisse
- O) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

- A Ei/ egg
- B Fisch/ fish
- C Schalentiere/ Shellfish
- D Milch/ milk
- E Sellerie
- F Sesam/ sesame
- G Sulfit/ sulfite
- H Erdnüsse/ peanuts
- I Gluten/ gluten
- J Lupine/ lupine
- K Schalenfrüchte
- L Senf/ mustard
- M Soja/ soy
- N Weichtiere/ univalve

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise sind in Euro  
Abbildung ähnlich

## Spirituosen

0,2cl

### Likör

Jägermeister	3,20
Ramazotti	3,00
Nep Moi	3,70
Sambuca	3,00
Baileys	3,40
Amaretto	3,00

### Gin

Bombay Sapphire	3,40
Roku	3,90
Tanqueray	5,00
Handricks	4,30
Monkey 47	6,00
Gordon's	3,00
Mermaids Blau	4,80

### Vodka

Belvedere (Flagge polen)	5,00
Grey Goose (Flagge Frankreich)	5,00
Absolut	2,70
Absolut Vanille	3,00
Gorbatschow	2,60

### Whiskey

Toki Santory	4,00
--------------	------

## **Weißwein**                      **0,1l**   **0,2l**   **Fl. 0,75l**

Bacchus	3,90	5,50	
Silvaner	3,90	5,50	
Nachschlag	4,50	7,50	29,90
Lugana	4,50	7,50	29,90
Riesling	4,50	7,50	29,90
Weißweinschorle	3,50	4,50	

## **Rotwein**

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl. 0,75l</b>
<b>Ghenos Primitivo di Manduria DOC (Apulien/Italien)</b> <i>Trocken- Karamell-Sauerkirche-Vanille-Kaffee-Orangenschalen</i> <i>dry- caramel- cherry - vanilla- coffee-orange peel</i>	4,40	8,60	33,00
<b>Appassimento Rosso Veneto IGT (Venetien/Italien)</b> <i>Trocken-Kirschen-Beeren-Vanille</i> <i>dry-cherry- berry- vanille</i>	4,50	7,50	29,00
<b>Quattro Passi Primitivo (Puglia/Italien)</b> <i>Trocken- Pflaume-Brombeere-Tabak</i> <i>dry-plum-blackberry-tobacco</i>	4,20	6,50	25,00
<b>2021 Recastro Primitivo (Abruzzen/Italien)</b> <i>Trocken- reife Früchte-blumige Note-Intensiv</i> <i>dry- ripe fruits-floral note</i>	5,50	9,80	38,00

## **Rotweinflaschen**

**0,75l**

<b>2019 Yume Tre Autoctoni (Abruzzen/Italien)</b> <i>Trocken- Pflaumen, Johannisbeere, Tabak, Röstaromen</i> <i>dry- plum-currant, tobacco, roasted aromas</i>	84,00
--	-------