



Lunch Menü

Montags bis Samstags 11.30 Uhr - 16:00 Uhr
Außer Sonntags und Feiertage

M1: Gà xào Rau

gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce
- c) in gelber Curry-Erdnuss-Sauce

M2: Bò xào Rau

gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce

M3: Tôm xào Rau

Garnelen mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce

M4: Vir chiên Giòn

knusprige Ente mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce
- c) in Erdnussbutter-Sauce

M5: Gà chiên Xù

knusprig gebratenes Hühnerfilet
in Teigmantel mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce
- c) in Erdnussbutter-Sauce

M6: Đậu phụ xào Rau

gebratener Seidentofu mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce

Alle Mittagstisch-Gerichte + 0,2l Fl. Softgetränk 12€



Lunch Menü

Montags bis Samstags 11.30 Uhr - 16:00 Uhr
Außer Sonntags und Feiertage

M7: Bún Nam Bộ

warme Reisnudeln, Kräutersalat, Koriander, Minze mit Röstzwiebeln und geröstete Erdnüssen in Fisch-Limetten Dressing

- a) mit Rind
- b) mit Seidentofu
- c) mit vietnamesischen Frühlingsrollen

M8: phở Hội An (scharf)

vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Curry-Kokos-Sauce, Thai Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischem Salat

- a) Hühnerfleisch
- b) Rindfleisch
- c) Garnelen
- d) Tofu

M9: pho Classic large

traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, dazu Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen und einer Zutat nach Wahl.

- a) Hühnefilet
- b) Rindfleisch
- c) Seidentofu

M10: Mỳ xào udon

gebratenes japanische Nudeln mit frischem Gemüse in einer Spezial-Sauce

- a) mit Hühnerfleisch
- b) Rindfleisch
- c) mit Garnelen
- d) mit Tofu

M11: Sushi Bowl

mit Sushi-Reis, Salat, Gurke, Avocado, Ingwer, Sesam in einer Schüssel

- a) mit Lachs flambiert
- b) mit Tuna flambiert
- c) Hähnchen gegrillt
- d) Aal gegrillt

Alle Mittagstisch-Gerichte + 0,2l Fl. Softgetränk 12€



HOÀNG DELI

ASIAN FUSION CUISINE

Herzlich Willkommen!

Welcome!

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Falls Sie restliches Essen einpacken lassen möchten,
müssen wir einen Aufpreis von 0,50€ verlangen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

*All dishes also to take away.
If you want to have the rest of the food packed,
we have to charge a surcharge of € 0.50.
We ask for your understanding.*



EC-Kartenzahlung ab 15€



Kreditkartenzahlung ab 50€

Alle Preise inklusive Service und MwSt. / All prices including service and tax!

Heussweg 48 • 20255 Hamburg

Tel. 040 / 701 06 838

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag: von 11:30 bis 22:30 Uhr - Sonntag: von 12:00 bis 22:30 Uhr

Küche nur bis 22:00 Uhr



info@hoang-deli.de



/hoangdelirestaurant





HOÀNG DELI

ASIAN FUSION CUISINE

Liebe Gäste,

auf meiner Reise durch Asien, lernte ich auch die zahlreichen verschiedenen Küchen der Regionen kennen.

Diese Erfahrungen inspirierten mich zum Konzept eines asiatischen Restaurants,

mit Einflüssen der japanischen, thailändischen und vietnamesischen Küche.

Sie können diese gesunde, exotische Suppenmahlzeit als kleinen Mittagssnack genießen ebenso

wie als Fine-Dining am Tag mit verschiedenem Fleisch oder Tofu und frischen Kräutern.

Wir verwenden nur frische Marktware.

Unsere Küche verzichtet ganz auf Glutamat.

Guten Appetit

Dear guests,

On my journey through Asia, I also got to know the numerous other cuisines in the regions.

These experiences inspired me to the concept of an Asian restaurant

with influences of Japanese, Thai and Vietnamese cuisine.

You can enjoy this healthy, exotic soup meal as a small lunch snack as well

like fine dining a day with different meats or tofu and fresh herbs.

We only use fresh market goods.

Our kitchen abstains completely from glutamate.

Enjoy your food



Suppen / soups

- 1. Sup Sua Dua** ^{7,14}
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Cherrytomaten, Möhren, Paprika und Kräutern.
Coconut milk soup with mushrooms, cherry tomatoes, Carrots, peppers and herbs.
Wahlweise:
 - a. Huhn / *chicken* 6,00€
 - b. Garnelen / *shrimp* 7,00€
 - c. Tofu / *tofu* 5,50€
- 2. Sup Canh Chua** ¹⁴
pikante Zitronengrassuppe mit Cherrytomaten, Champignons, Ananas, Okra und Kräutern.
spicy lemongrass soup with cherry tomatoes, mushrooms, Pineapple, okra and herbs.
Wahlweise:
 - a. Huhn / *chicken* 6,00€
 - b. Garnelen / *shrimp* 7,00€
 - c. Lachs / *salmon* 7,00€
 - d. Tofu / *tofu* 5,50€
- 3. Sup Wantan** ^{1,11,14} 6,00€
Wantansuppe, gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Garnelen, Pak-Choi und Kräutern.
Wonton soup, dumplings filled with minced chicken, Prawns, pak choi and herbs.
- 4. Sup Mien Ga** ^{1,11,14} 6,00€
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Shiitake Pilze, Morcheln, Sojasprossen und Kräutern.
Glass noodle soup with chicken, shiitake mushrooms, morels, Bean sprouts and herbs.
- 5. Pho - Suppe (small)** ^{1,6,14}
würzige Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen und Kräutern.
spicy flat rice noodle soup with soybean sprouts and herbs.
Wahlweise:
 - a. Huhn / *chicken* 6,00€
 - b. Rind / *beef* 7,00€
 - c. Tofu / *tofu* 5,50€



Vorspeisen / starters

6. **Nem Ran** ^{1,2,6,14} 6,00€
 knusprige Frühlingrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Morcheln und cremiger Gemüse, dazu Limetten-Ingwer Dip.
crispy spring rolls filled with chicken, Prawns, glass noodles, morels and creamy vegetables, served with a lime-ginger dip.
7. **Ga Xien Nuong** ^{3,5} 7,00€
 2 gegrillte Sate Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und Salat.
2 grilled sate chicken skewers with peanut sauce and salad.
8. **Tom Chien Xu** ^{1,3} 7,00€
 5 knusprig gebackene Garnelen-Tempura mit hausgemachter Mayonnaise und Salat.
5 crispy prawn tempura with homemade mayonnaise and salad.
9. **Wantan Chien** ^{1,5,14} 6,40€
 6 knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch und Garnelen, dazu Süß-Sauer-Sauce und Salat.
6 crispy dumplings with minced chicken and prawns, with sweet and sour sauce and salad.
10. **Dau Luoc** (Vegan) 6,00€
 Edamame (grüne Sojabohnen) mit Meersalt und Sesam.
 Edamame (green soybeans) with sea salt and sesame.
11. **Goi Cuon** (Sommerrollen) ^{5,14}
 Reisteigrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Gurke, Minze, Rucola, und Koriander, dazu Limetten-Ingwer und Hoisin Dip.
Rice rolls filled with rice noodles, lettuce, egg, cucumber, Mint, rocket and coriander, with lime-ginger and hoisin dip.
- Wahlweise:**
- a. Huhn / *chicken* 6,40€
 - b. Rind / *beef* 7,00€
 - c. Tofu / *tofu* 6,00€
 - d. Garnelen (kross) / *shrimp* 7,00€
 - e. Ente / *duck* 7,00€
 - f. Lachs / *salmon* 7,00€
12. **Nem Chay** 4,50€
 Mini Frühlingrolle gefüllt mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce.
Mini spring rolls filled with vegetables, with sweet and sour sauce.



Salate / salads

13. Nom Xoai - Mangosalat^{5,14}

grüner Mango, Cherrytomaten, Karotten, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und Kräutern, dazu Mango Dressing (leicht scharf)

green mango, cherry tomatoes, carrots, roasted onions, peanuts and herbs, with mango dressing (slightly spicy)

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 14,00€ |
| b. gegrilltes Rinderhüftsteak / <i>grilled beef steak</i> | 14,00€ |
| c. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 14,00€ |

14. Nom Du Du - Papayasalat^{4,5,11,14}

grüner Papaya, Cherrytomaten, Karotten, Chili, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander und Minze, dazu Fisch-Limetten Dressing (scharf).

green papaya, cherry tomatoes, carrots, chilli, roasted onions, peanuts, coriander and mint, with fish and lime dressing (hot).

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Rinderhüftsteak / <i>grilled beef steak</i> | 14,40€ |
| b. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 14,40€ |
| c. gekochte Garnelen / <i>boiled shrimp</i> | 14,40€ |

15. Nom Mien-Glasnudelsalat^{4,5,14}

Glasnudeln, Karotten, Cherrytomaten, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und Kräutern, dazu Fisch-Limetten Dressing (leicht scharf).

glass noodles, carrots, cherry tomatoes, roasted onions, peanuts and herbs, with fish and lime dressing (slightly spicy).

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet
<i>grilled chicken fillet</i> | 14,00€ |
| b. gegrilltes Rinderhüftsteak / <i>grilled beef steak</i> | 14,00€ |
| c. gekochte Garnelen / <i>boiled shrimp</i> | 14,00€ |

16. Green Mix Salat^{5,11,14}

Salarico, Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Möhren, Avocado, Mango, Avocado, Mango, Teriyaki-Sauce, geröstete Erdnüsse und Sesam in einer Yuzu Olivenöl Vinaigrette.

salarico, iceberg lettuce, radicchio, rocket, carrots, avocado, mango, avocado, mango, teriyaki sauce, roasted peanuts and sesame in a yuzu olive oil vinaigrette.

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 15,00€ |
| b. gegrilltes Hühnerbrustfilet / <i>grilled chicken breast fillet</i> | 15,00€ |
| c. geschnetzeltes Rinderhüftsteak / <i>sliced beef rump steak</i> | 15,00€ |
| d. Lachs / <i>salmon</i> | 15,00€ |
| e. Thunfisch / <i>tuna</i> | 15,00€ |
| f. Tofu / <i>tofu</i> | 13,00€ |



Hauptgerichte / main dishes

17. Mien Tron (kalt) ^{4,5,6,14}

Glasnudeln mit gemischtem Salat, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

in einer leicht pikanten Limetten-Ingwer Dressing und Kräutern.

glass noodles with mixed lettuce, peanuts and roasted onions in a slightly spicy lime-ginger dressing and herbs.

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 16,50€ |
| b. gegrilltes Rinderhüftsteak / <i>grilled beef steak</i> | 17,50€ |
| c. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 17,50€ |
| d. Lachfilet / <i>salmon fillet</i> | 18,50€ |
| e. gebratene Garnelen und Schalotten / <i>fried prawns and shallots</i> | 18,50€ |
| f. Tofu / <i>tofu</i> | 15,50€ |

18. Pho Tron (kalt) ^{4,5,6,14}

Reisbandnudeln gemischt mit saisonalem Gemüse, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln in einer leicht pikanten Limetten-Ingwer Dressing und Kräutern.

flat rice noodles mixed with seasonal vegetables and peanuts and roasted onions in a lightly spicy lime-ginger dressing and herbs.

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 16,50€ |
| b. gegrilltes Rinderhüftsteak / <i>grilled beef steak</i> | 17,50€ |
| c. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 17,50€ |
| d. Lachfilet / <i>salmon fillet</i> | 18,50€ |
| e. gebratene Garnelen und Schalotten / <i>fried prawns and shallots</i> | 18,50€ |
| f. Tofu / <i>tofu</i> | 15,50€ |

19. Bun nam Bo ^{1,5,11,14}

warme Reisnudeln auf gemischtem Salat mit Daikonkresse, Shiso Purple, Koriander, Minze und Limetten-Ingwer Dressing, dazu geröstete Erdnüsse und geröstete Zwiebeln.

warm rice noodles on a mixed salad with daikon cress, shiso purple, coriander, mint and lime-ginger dressing, with roasted peanuts and roasted onions.

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 17,50€ |
| b. geschnitztes Rinderhüftsteak / <i>sliced beef rump steak</i> | 17,50€ |
| c. medium gegrilltes Lachsfilet / <i>medium grilled salmon fillet</i> | 18,50€ |
| d. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 17,50€ |
| e. medium gegrilltes Thunfischfilet / <i>medium grilled tuna fillet</i> | 19,50€ |
| f. gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill / <i>fried prawns with shallots and dill</i> | 18,50€ |
| g. gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblättern / <i>grilled minced beef in betel leaves</i> | 17,50€ |
| h. gebratener Seidentofu / <i>fried silken tofu</i> | 15,50€ |
| i. knusprige vietnamesische Frühlingsrollen / <i>crispy Vietnamese spring rolls</i> | 16,50€ |



Hauptgerichte / main dishes

20. Pho Lang Thuong (Style) ^{1,5,7,10,11,14}

cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesische Reisbandnudeln mit Gemüse, frischem Salat, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln - Thai Basilikum (scharf).

creamy coconut curry sauce on vietnamese flat rice noodles with vegetables, fresh lettuce, herbs, roasted peanuts and roasted onions - thai basil (spicy).

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 17,50€ |
| b. geschnetzeltes Rinderhüftsteak / <i>sliced beef rump steak</i> | 18,50€ |
| c. medium gegrilltes Lachsfilet / <i>medium grilled salmon fillet</i> | 18,50€ |
| d. medium gegrilltes Thunfischfilet / <i>medium grilled tuna fillet</i> | 19,50€ |
| e. knuspriges Entenfleisch / <i>crispy duck meat</i> | 17,50€ |
| f. gebackener Seidentofu / <i>baked silken tofu</i> | 15,50€ |

21. Pho-Suppe ^{1,6,14}

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum, Sojasprossen und frischen Limetten.

traditional soup of vietnamese cuisine with flat rice noodles in a strong soup chicken broth and beef, refined with spring onions, coriander, thai basil, bean sprouts and fresh limes.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerbrustfilet / <i>chicken breast fillet</i> | 14,50€ |
| b. Rindfleisch / <i>beef</i> | 15,50€ |
| c. Seidentofu / <i>silken tofu</i> | 13,50€ |

22. Udon-Suppe ^{1,3,6,14}

Traditionelle japanische Udon-Nudeln in einer kräftigen Brühe mit gekochtem Ei, Gemüse, Kräutern und Ingwer.

traditional Japanese udon noodles in a strong broth with boiled egg, vegetables, herbs and ginger.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerbrustfilet / <i>chicken breast fillet</i> | 14,50€ |
| b. Rindfleisch / <i>beef</i> | 15,50€ |
| c. Garnelen / <i>shrimp</i> | 15,50€ |
| d. Seidentofu / <i>silken tofu</i> | 13,50€ |

23. Mien-Suppe ^{1,6,14}

Glasnudelsuppe aus Topico-Wurzeln mit Hühnerbouillon, Shiitake Pilze, Morcheln, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen.

glass noodle soup made from topic roots with chicken stock, shiitake mushrooms, morels, spring onions, coriander and bean sprouts.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerbrustfilet / <i>chicken breast fillet</i> | 14,50€ |
| b. Rindfleisch / <i>beef</i> | 15,50€ |
| c. Seidentofu / <i>silken tofu</i> | 13,50€ |



Hauptgerichte / main dishes

24. Pho Xao ^{1,3,4,6,10,11,14}

gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Ei, Pak-Choi, Brokkoli, Blumenkohl, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu geröstete Zwiebeln und Koriander.

fried vietnamese flat rice noodles with egg, pak choi, broccoli, cauliflower, bean sprouts and spring onions, with roasted onions and coriander.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i> | 15,50€ |
| b. Rindfleisch / <i>beef</i> | 16,50€ |
| c. Garnelen / <i>shrimp</i> | 16,50€ |
| d. Tofu / <i>tofu</i> | 14,50€ |
| e. gegrillter Lachsfilet / <i>grilled salmon fillet</i> | 18,50€ |
| f. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 18,50€ |

25. Udon Xao ^{1,3,4,6,11,14}

gebratene japanische Udon-Nudeln mit Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitlingen und Soja-Balsamico-Sauce, dazu Koriander, Frühlingszwiebeln und geröstete Erdnüsse.

fried Japanese udon noodles with snow peas, chinese cabbage, king oyster mushrooms and soy balsamic sauce, with coriander, spring onions and roasted peanuts.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i> | 15,50€ |
| b. Rindfleisch / <i>beef</i> | 16,50€ |
| c. Garnelen / <i>shrimp</i> | 16,50€ |
| d. Tofu / <i>tofu</i> | 14,50€ |
| e. gegrillter Lachsfilet / <i>grilled salmon fillet</i> | 18,50€ |
| f. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 18,50€ |

26. Com Rang ^{3,6,14}

gebratener Reis mit Ei, Gemüse, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu geröstete Zwiebeln.

fried rice with egg, vegetables, soy bean sprouts and spring onions, with roasted onions.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i> | 15,50€ |
| b. Rindfleisch / <i>beef</i> | 16,50€ |
| c. Garnelen / <i>shrimp</i> | 16,50€ |
| d. Tofu / <i>tofu</i> | 14,50€ |
| e. gegrillter Lachsfilet / <i>grilled salmon fillet</i> | 18,50€ |
| f. Barbarie Entenbrustfilet / <i>barbarie duck breast fillet</i> | 18,50€ |



Hauptgerichte / main dishes

27. Tariyaki ^{6,10,11}

gebratene Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Karotten, Pak-Choi, Kräuterseitlinge, Soja-Balsamico, geröstete Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis.

fried snow peas, mushrooms, peppers, broccoli, carrots, pak choi, king oyster mushrooms, soy balsamic vinegar, roasted peanuts, sesame and teriyaki sauce, with fragrant rice.

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. gebratenes Hühnerfleisch / <i>fried chicken</i> | 15,50€ |
| b. gebratenes Rindfleisch / <i>fried beef</i> | 16,50€ |
| c. gebratene Garnelen / <i>fried shrimp</i> | 17,50€ |
| d. knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,50€ |
| e. medium gegrilltes Lachsfilet / <i>medium grilled salmon fillet</i> | 19,50€ |
| f. medium gegrilltes Thunfischfilet / <i>medium grilled tuna fillet</i> | 20,50€ |
| g. knusprig gebackenes Tempura Hähnchen
<i>crispy baked tempura chicken</i> | 15,50€ |

28. Roter Thai Curry ^{7,10,14}

cremige Kokos-Curry-Sauce mit Sahne, Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Thai-Basilikum, dazu Duftreis. (scharf)

creamy coconut curry sauce with cream, vegetables, roasted peanuts, spring onions and thai basil, with fragrant rice. (sharp)

Wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| a. gebratenes Hühnerfleisch / <i>fried chicken</i> | 16,90€ |
| b. gebratenes Rindfleisch / <i>fried beef</i> | 17,90€ |
| c. gebratene Garnelen / <i>fried shrimp</i> | 17,90€ |
| d. knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,90€ |
| e. medium gegrilltes Lachsfilet / <i>medium grilled salmon fillet</i> | 19,90€ |
| f. medium gegrilltes Thunfischfilet / <i>medium grilled tuna fillet</i> | 20,90€ |
| g. knusprig gebackenes Tempura Hähnchen
<i>crispy baked tempura chicken</i> | 16,90€ |

29. Gelber Curry ^{1,5,7}

cremige gelbe Curry-Sauce mit Erdnussbutter, Sahne, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Kürbis, frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis. (leicht scharf)

creamy yellow curry sauce with peanut butter, cream, coconut milk, sweet potatoes, pumpkin, fresh vegetables and spring onions, plus fragrant rice. (slightly spicy)

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfleisch / <i>grilled chicken</i> | 16,90€ |
| b. gegrilltes Ribeye-Steak / <i>grilled ribeye steak</i> | 18,90€ |
| c. medium gegrilltes Lachsfilet / <i>medium grilled salmon fillet</i> | 19,90€ |
| d. medium gegrilltes Thunfischfilet / <i>medium grilled tuna fillet</i> | 20,90€ |
| e. knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,90€ |
| f. gebackenes Tempura Garnelen / <i>baked tempura prawns</i> | 17,90€ |
| g. gebackenes Tempura Hähnchen / <i>baked tempura chicken</i> | 16,90€ |



Hauptgerichte / main dishes

30. Pesto ^{5,7,14}

gebratene Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Paprika, Karotten, Kräuterseitlinge, Sesamöl, Thai-Basilikum und Pesto, dazu Duftreis.

fried snow peas, broccoli, cauliflower, mushrooms, paprika, carrots, king oyster mushrooms, sesame oil, thai basil and pesto, with fragrant rice.

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfleisch / <i>grilled chicken</i> | 16,90€ |
| b. gegrilltes Ribeye-Steak / <i>grilled ribeye steak</i> | 18,90€ |
| c. medium gegrilltes Lachsfilet / <i>medium grilled salmon fillet</i> | 19,90€ |
| d. medium gegrilltes Thunfischfilet / <i>medium grilled tuna fillet</i> | 20,90€ |
| e. gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet / <i>grilled barbarie duck breast fillet</i> | 19,90€ |

31. Mango-Chutney ^{7,10}

frischer Mango, Champignons, Blumenkohl, Paprika, Karotten, geröstete Erdnüsse, Frühlingszwiebeln in Curry-Mango-Chutney-Sauce

mit Sahne und Kokosmilch, dazu Duftreis. (leicht scharf)

fresh mango, mushrooms, cauliflower, paprika, carrots, roasted peanuts and spring onions in a curry mango chutney sauce with cream and coconut milk, with fragrant rice. (slightly spicy)

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet / <i>grilled chicken fillet</i> | 17,90€ |
| b. gegrilltes Ribeye-Steak / <i>grilled ribeye steak</i> | 18,90€ |
| c. gegrilltes Lachsfilet / <i>grilled salmon fillet</i> | 19,90€ |
| d. knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,90€ |

32. Erdnuss-Sauce ^{1,3,5,7,8}

gebratenes frisches Gemüse mit extra Kokos-Erdnuss-Sauce, dazu Duftreis.

fried fresh vegetables with extra coconut-peanut sauce, plus fragrant rice.

Wahlweise:

- | | |
|---|--------|
| a. knusprig gebackenes Tempura Hähnchen / <i>crispy baked tempura chicken</i> | 16,50€ |
| b. knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,50€ |
| c. gebackenes Tempura Garnelen / <i>baked tempura prawns</i> | 17,50€ |



Vegetarisch / vegetarian

33. Roter Thai Curry (Red Curry) ^{1,7,10}

gebratenes frisches Gemüse in roter Thai-Curry-Kokos, Sahne, geröstete Erdnüsse, Thai-Basilikum, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Duftreis. (scharf)

fried fresh vegetables in red thai curry coconut, cream, roasted peanuts, thai basil, spring onions and coriander, with fragrant rice. (sharp)

Wahlweise:

- a. Gemüse / *vegetables* 14,90€
- b. Seidentofu / *silken tofu* 15,90€

34. Gelber Curry (Yellow Curry) ^{5,7,10}

gebratenes frisches Gemüse, Süßkartoffeln, Kürbis und Frühlingszwiebeln in gelber cremiger Curry-Erdnussbutter, Kokosmilch, dazu Duftreis. (leicht scharf)

fried fresh vegetables, sweet potatoes, and pumpkinspring onions in creamy yellow curry peanut butter, coconut milk, with fragrant rice. (slightly spicy)

Wahlweise:

- a. Gemüse / *vegetables* 14,90€
- b. Seidentofu / *silken tofu* 15,90€

35. Erdnuss-Sauce (Peanut) ^{1,3,5,7,8}

gebratenes frisches verschiedenes Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch, dazu Duftreis.

fried fresh various vegetables in peanut sauce, coconut milk, with fragrant rice.

Wahlweise:

- a. Gemüse / *vegetables* 14,90€
- b. Seidentofu / *silken tofu* 15,90€

36. Teriyaki (Teriyaki) ^{1,6,10,11}

gebratene Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Kräuterseitlinge, Pak-Choi, geröstete Erdnüsse und Sesam in einer Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis.

fried snow peas, mushrooms, peppers, broccoli, cauliflower, king oyster mushrooms, pak choi, roasted peanuts and sesame in a teriyaki sauce, with fragrant rice.

Wahlweise:

- a. Gemüse / *vegetables* 14,90€
- b. Seidentofu / *silken tofu* 15,90€



Vegan nur / pure vegan

40. Tofu-Kokos-Curry ^{7,10} 15,50€

mit Champignons, Ananas, Krautsalat, Kräutern, geröstete Erdnüsse und einer Zutat nach Wahl. (pikant)
with mushrooms, pineapple, coleslaw, herbs, roasted peanuts and an ingredient of choice. (spicy)

41. Tofu-Udon-Kräuterseitling-Suppe ^{3,6} 15,50€

mit Cherrytomaten, Ingwer, Zwiebeln, Dill, Ananas, Koriander und Sesamöl.
with cherry tomatoes, ginger, onions, dill, pineapple, coriander and sesame oil.

42. Tofu-Nudel-Suppe ⁶ 15,50€

mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Gemüse, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen und frischen Limetten.
with flat rice noodles in a strong vegetable broth, refined with spring onions, coriander and soybean sprouts and fresh limes.

43. Bún Nem Hanoi ^{5,11} 15,50€

warme Reisnudeln mit hausgemachten knusprigen Frühlingsrollen, verschiedenen frischen grünem Salat, Mango, Karotten zusammen mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Chili-Knoblauch-Sauce.
warm rice noodles with homemade crispy spring rolls, various fresh green salads, mango, carrots along with roasted onions, peanuts and chilli garlic sauce.



Vegan nur / pure vegan

44. Bún Đậu ^{5,11} 15,50€

warme Reismudeln mit knusprigem Tofu und gemischtem Salat, Koriander, Minze dazu geröstete Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Sauce.

warm rice noodles with crispy tofu and mixed salad, coriander, mint with roasted peanuts, roasted onions and chilli garlic sauce.

45. Phở Xào đậu ^{3,4,6,10} 15,50€

gebratene Reisbandnudeln mit V-Tofu und verschiedenem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Salat.

fried flat rice noodles with V-tofu and various vegetables, peanuts, roasted onions and salad.

46. Udon Xào đậu ^{3,4,6,10} 15,50€

gebratene japanische Udon-Nudeln mit Kräuterseitlingen, Tofu und verschiedenem Gemüse, dazu Koriander, Frühlingszwiebeln und geröstete Erdnüsse.

fried japanese udon noodles with king oyster mushrooms, tofu and various vegetables, with coriander, spring onions and roasted peanuts.

47. Tofu Xào Sa Ot ^{6,10,11} 15,50€

Tofuwürfeln im Wok geschwenkt mit frischem Gemüse der Saison in Chili-Zitronengras-Sauce.

Serviert mit Reis und geröstetem Sesam.

tofu cubes tossed in the wok with fresh vegetables of the season in chili lemongrass sauce. served with rice and toasted sesame.





Kinder Menü / kids menu

50. Bratreis

gebratener Reis mit Ei und Gemüse

fried rice with egg and vegetables

Wahlweise:

- a. Hähnchenspieße / *chicken skewers* 7,90€
- b. gegrilltes Lachsfilet / *grilled salmon fillet* 8,90€

Beilagen / side dishes

51. Beilagen

Wahlweise:

- a. gekochter Reis / *cooked rice* 1,50€
- b. Bratreis / *fried rice* 3,90€
- c. gebratene Reisbandnudeln / *fried flat rice noodles* 4,90€
- d. Süßkartoffeln / *sweet potatoes* 4,90€
- e. Saucen / *sauces* 2,00€



Desserts

52. Obstteller mit Eis / *fruit plate with ice* 7,90€

53. Honig-Mango 8,90€

frisches exotisches Obst (Saison abhängig)
mit Kokosmilch-Klebreis und Kokoscreme (Spezial)
fresh exotic fruit (depending on the season)
with coconut milk sticky rice and coconut cream (special)

54. Honig-Banane 8,90€

die Banane in Teigmantel eingerollt und gebacken
mit Honig und Eis serviert
rolled the banana in batter and baked it
served with honey and ice cream

55. Honig-Avocado 8,90€

die Avocado in Teigmantel eingerollt und gebacken
mit Honig und Eis serviert
rolled the avocado in batter and baked it
served with honey and ice cream



Sushi

Nigiri (Jeweils 2 Stück)

101. Avocado ¹	5,00€
102. Kani Surimi ^{1,4,F}	5,00€
103. Fire Sake ^{1,4}	5,50€
104. Fire Maguro ^{1,11}	6,00€
105. Sake Salmon ^{1,4}	5,50€
106. Anago Seaeel ^{1,4}	6,00€
107. Maguro ^{1,4}	6,00€
108. Ebi ^{1,2}	5,50€

Maki (Jeweils 8 Stück)

111. Avocado ¹	5,50€
112. Ebi Tempura gebackene Garnelen ^{1,2,7}	6,00€
113. Anago Seaeel ^{1,4,6}	6,50€
114. Sake Avocado ^{1,4}	6,50€
115. Sake Salmon ^{1,4}	5,50€
116. Tekka Thunfisch ^{1,4}	6,50€
117. Kani Surimi Avocado ¹	6,00€
118. Chicken Tempura ^{1,2,6}	5,50€
119. Kappa Gurke ¹	5,50€

TaTa WITH HOMEMADE (2 Stück)

121. Sake Dragon TaTa ^{1,4} Lachs - Avocado - Lauchzwiebeln, umwickelt mit Lachs, Tobiko	9,50€
122. Tuna Dragon TaTa ^{1,4} Thunfisch - Avocado - lauchzwiebeln, umwickelt mit Tuna, Tobiko	11,50€

Sushi Bowl

123. Sushi Bowl mit Lachs ^{1,4} Sushi Reis - gemischter Salat - Avocado - flambierter Lachs und Teriyaki-Sesam	13,50€
124. Sushi Bowl mit Tuna ^{1,4} Sushi Reis - gemischter Salat - Avocado - flambierter Tuna und Teriyaki-Sesam	15,50€



Sushi inside out

mit hausgemachter Mayonnaise- und Teriyaki-Sauce

125. **Alaska** (inside Out) ^{1,4,7,11} 9,50€
mit Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko
126. **Anago** (inside Out) ^{1,2,7,11} 10,50€
mit Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Tobiko
127. **California** (inside Out) ^{1,4,F} 8,50€
mit Surimi, Avocado, Gurke, Sesam
128. **Maguro** (inside Out) ^{1,4,7,11} 11,50€
mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko
129. **Salmonskin** (inside Out) ^{1,4,7,11} 10,50€
mit frittierte Lachshaut, Avocado, umhüllt mit Sesam
130. **Ebi Tempura** (inside Out) ^{1,2,7,F} 9,50€
mit gebackenen großen Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam
131. **Chicken Tempura** (inside Out) ^{1,6,11} 9,50€
mit gebackenem Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Sesam
132. **Veggie Roll** (inside Out) ^{1,11,F} 9,50€
mit Gurke, Avocado, Tofu, Frischkäse, Sesam
133. **Veggie Roll Spezial** ^{1,11,F} 12,50€
mit Gurke, Mango, eingelegtem Rettich, Paprika, Rucola, Frischkäse, Avocado, umhüllt mit Daikon Kresse



Sushi Crispy

gebackener Big-Roll-Sushi mit spezieller Sauce

134. **Salmon-Tempura** ^{1,4,6,7,11} 12,50€
mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
135. **Tuna-Tempura** ^{1,4,6,7,F} 14,50€
mit Thunfisch, Avocado, gurke, Frischkäse, Sesam
136. **Garnelen-Tempura** ^{1,6,11,F} 13,50€
mit großen gebackenen Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
137. **Mix-Tempura** ^{1,4,6,7,11,F} 14,50€
mit Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam



Sashimi

138. **Sashimi Sake** ^{1,4} 20,50€
mit 10 Lachs Scheiben, Avocado, Sushi Reis, Seetang, Daikon Kresse
139. **Sashimi Naguro** ^{1,4} 22,50€
mit 10 Thunfisch Scheiben, Sushi Reis, Avocado, Seetang, Daikon Kresse
140. **Sashimi Mix** ^{1,4} 22,50€
mit 5 Lachs Scheiben, 5 Maguro Scheiben, Sushi Reis, Seetang, Avocado, Daikon Kresse



Roll Spezial

mit hausgemachter Mayonnaise- und Teriyaki-Sauce

141. Tiger Roll ^{1,2,7,F} 16,50€
mit gekochte Garnelen, Mayonnaise, Gurke, Avocado, umhüllt mit Lachs
142. Fry Ebi Seaeel ^{1,2,7} 18,50€
mit gebackene große Garnelen, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Süßwasseraal
143. Rainbow Roll ^{1,4,6,F} 16,50€
mit Krebsfleischimitat, gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs
144. Dragon Roll ^{1,2,7,F} 18,50€
mit gebackene Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Lachs und Thunfisch, Tobiko
145. Avo on Line ^{1,4,7} 16,50€
mit Lachs, Frischkäse, Gurke, rucola, umhüllt mit Avocado
146. Ebi Fire Sake ^{1,4,7,F} 18,50€
mit gebackene Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs, Tobiko und Daikon Kresse (leicht Scharf)
147. Ebi Fire Tuna ^{1,2,7} 19,50€
mit gebackene große Garnelen, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Thunfisch, Tobiko und Daikon Kresse (leicht Scharf)



Sushi Menü

mit spezieller, hausgemachter Sauce

148. **Salmon Menü** ^{1,4,6,7} 17,50€
mit 8 Alaska (inside out), 8 Sake Maki, 2 Sake Nigiri
149. **Tuna Menü** ^{1,4,6} 19,50€
mit 8 Maguro (inside out), 8 Tekka Maki, 2 Maguro Nigiri
150. **Ebi Menü** ^{1,6,7} 16,50€
mit 8 Ebi Tempura (inside out), 8 Ebi Maki, 2 Ebi Nigiri
151. **Vegi Menü** ^{1,6,F} 15,50€
mit 8 Veggie (inside out), 8 Kappa Maki, 2 Avocado Nigiri
152. **Sushi for Two** ^{1,4,6,7} 50,00€
mit 2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Tuna Nigiri,
8 Sake Maki, 8 Alaska (inside out), 8 Tekka Maki,
10 Mix Tempura, 4 Sake Sashimi
153. **Sushi for Three** ^{1,4,6,7,F} 76,50€
mit 3 Sake Nigiri, 3 Maguro Nigiri, 3 Ebi Nigiri,
8 Alaska (inside out), 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,
8 Tiger Roll, 10 Mix Tempura,
3 Sake Sashimi, 3 Maguro Sashimi
154. **Sushi for Four** ^{1,4,6,7,F} 100,00€
mit 4 Sake Nigiri, 4 Ebi Nigiri, 4 Maguro Nigiri, 8 Lachs Maki,
8 Tekka Maki, 8 Avocado Maki, 8 California (inside out),
Alaska (inside out), 10 Garnelen Tempura, 8 Chicken (inside out),
8 Sake Sashimi, 8 Tuna Sashimi



Softdrinks

200. Gerolsteiner Sprudel	0,25Fl.	2,50€
201. Gerolsteiner Sprudel	0,5Fl.	4,50€
202. Gerolsteiner Naturell	0,25Fl.	2,50€
203. Gerolsteiner Naturell	0,5Fl.	4,50€
204. Coca-Cola <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	2,80€
205. Coca-Cola light <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	2,80€
206. Coca-Cola Zero <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	2,80€
207. Spezi <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	2,80€
208. Fanta <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	2,80€
209. Sprite <small>K,SU,CF</small>	0,33Fl.	2,80€
210. Mangosaft	0,3L	3,20€
211. Mangoschorle	0,4L	3,50€
212. Apfelsaft	0,3L	3,20€
213. Apfelschorle	0,4L	3,50€
214. Rhabarbersaft	0,3L	3,20€
215. Rhabarberschorle	0,4L	3,50€
216. Orangensaft	0,3L	3,20€
217. Litschisaft	0,3L	3,50€
218. Guavensaft	0,3L	3,20€
219. Bananen	0,3L	3,20€
220. Vitamalz <small>F,K</small>	0,33Fl.	3,00€
221. Warsteiner Alkoholfrei	0,33Fl.	3,20€
222. Fritz-Kola <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	3,00€
223. Bionade- Litschi, Holunder, Ingwer, Orange	0,33Fl.	3,00€
224. Schweppes Bitterlemon <small>K,SU</small>	0,25Fl.	2,80€
225. Schweppes Tonic Water <small>K,SU</small>	0,2Fl.	2,90€
226. Schweppes Ginger Ale <small>K,SU</small>	0,2Fl.	2,80€

GEROLSTEINER®
 NATÜRLICHES MINERALWASSER





Biere

227. Warsteiner (vom Fass)	0,3l	3,20€
228. Warsteiner (vom Fass)	0,5l	4,80€
229. Hefeweizen Hell	0,5l	4,80€
230. Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,80€
231. Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,80€
232. Alsterwasser	0,3l	3,00€
233. Alsterwasser	0,5l	4,50€
234. Saigon Bier (Vietnam)	0,33 Fl.	3,50€
235. Singha Bier (Thailand)	0,33 Fl.	3,50€
236. Tsingtao Bier (China)	0,33 Fl.	3,50€
237. Tiger Bier (Singapur)	0,33 Fl.	3,50€



Digestif

238. Nep Moi Vietnamesischer Klebreisschnaps 30% vol	0,2cl	3,20€
239. Lua Moi Vietnamesischer Reisschnaps 40% vol	0,2cl	3,20€
240. Choya Sake Warmer japanischer Reiswein	180ml.	4,90€



Weisswein OFFEN

	<u>Glas</u> 0,2l	<u>Flasche</u> 0,75l
241. Grauburgunder, trocken	5,50€	19,50€
242. Grauburgunder ``Schmitges``	6,50€	22,50€
243. Grauburgunder ``Oktav``	9,90€	36,00€
244. WeinGut ``Robert weil``, riesling trocken	10,50€	40,00€
245. Gavi di Gavi	8,50€	35,00€
246. Sauvignon Blanc	6,50€	24,00€
247. Weinschorle	5,50€	

Rotwein OFFEN

	<u>Glas</u> 0,2l	<u>Flasche</u> 0,75l
248. Cabernet Sauvignon & Merlot	6,50€	22,50€
249. Rioja Crianza	6,00€	21,00€
250. Rosso di Montalcino	8,50€	26,00€
251. Pinot Noir	10,50€	40,00€
252. Zweigelt, Ernst	9,50€	35,00€
253. Shiraz Terra Barossa	6,50€	22,50€

Rose OFFEN

	<u>Glas</u> 0,2l	<u>Flasche</u> 0,75l
254. Spätburgunder Rose	6,00€	21,00€
255. Domaine de Pellehaut	6,00€	21,00€



Kaffee

- | | |
|---|-------|
| 260. Black & White | 3,50€ |
| Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch | |
| 261. Ca Phe Sua Da | 4,50€ |
| Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis | |
| 262. Tasse Kaffee | 2,50€ |
| 263. Espresso | 2,50€ |
| 264. Cappuccino | 3,20€ |



Tee

mit Honig serviert

- | | |
|----------------------------|-------|
| 265. Ingwer-Zitronengraste | 4,20€ |
| 266. Ingwer-Limetentee | 4,20€ |
| 267. Ingwer-Minztee | 4,20€ |
| 268. Ingwer-Orangentee | 4,20€ |
| 269. Ingwer-Apfeltee | 4,20€ |
| 270. Tra Xanh | 4,20€ |
| Grüner Tee aus Vietnam | |
| 271. Tra Nhai | 4,20€ |
| Jasmin Tee aus Vietnam | |
| 272. Tra Den | 4,20€ |
| Schwarzer Tee aus Vietnam | |



Homemade Drinks

- | | |
|---|-------|
| 273. Tra Chanh | 5,00€ |
| frisch gepresster Limettensaft, grüner Tee, Zucker und Eis | |
| 274. Tra Dao | 5,00€ |
| Pfirsich Eis Tee, Pfirsichscheiben, Minze und Eiswürfel | |
| 275. Chanh Da | 5,00€ |
| frischer Limettensaft, Minze und Eiswürfel | |
| 276. Chanh Leo | 5,50€ |
| frischer Maracujasaft, Minze und Eiswürfel | |
| 277. Pink | 5,50€ |
| Rhabarbersaft, Ginger Ale, Orangen,- Limettenscheiben | |
| 278. Mango Lassi | 5,50€ |
| Mango, Mangopüree, Joghurt, Milch, Kondensmilch und Eiswürfel | |
| 279. Avocado Lassi | 6,50€ |
| Avocado, Milch, Kondensmilch, Minze und Eiswürfel | |
| 280. Ananas Kiss | 5,50€ |
| Ananas, Mango, Avocado, Minze und Eiswürfel | |
| 281. Mango-Bananen-Shake | 6,00€ |
| Mango, Mangopüree, Banane, Minze und Eiswürfel | |
| 282. Hoang Drink | 6,00€ |
| Honigmelone, Mangopüree, Kiwi mit Milch und Eiswürfel | |

Aperitif

- | | |
|--|-------|
| 285. Aperol Spritz | 7,00€ |
| Prosecco, Aperol, Orangenscheiben, Soda | |
| 286. Hugo | 7,00€ |
| Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten | |
| 287. Mio Spritz | 7,00€ |
| Prosecco, Aperol, Maracujasaft, frische Limetten | |



Alkoholische *Cocktails*

288. Sex on the Beach 8,00€
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft,, Eiswürfel
289. Caipirinha 8,00€
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Crushed ICE, Wiswürfel
290. Tom Collins 8,00€
Tom Gin, Zitronensaft, Soda, Eiswürfel
291. Cuba Libre 8,00€
Bio-Limetten, Weisser Rum, Cola, Eiswürfel
292. Tequila Sunrise 8,90€
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Eiswürfel
293. Colada 8,00€
Weisser Rum, Ananassaft, Kokosnuss Creme, Sahne, Eiswürfel
294. Mojito 8,90€
Bacardi, Soda, Limetten, Crushed UCE, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel
295. Mai Tai 9,50€
Bio-Limetten, Weisser Rum, Gold Rum, Triple Sec,
Orangensaft, Ananassaft, Limetten, Grenadine, Minze, Eiswürfel

Alkoholfreie *Cocktails*

296. Tropical 8,00€
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar,
Zitronensaft, Grenadine Sirup, Eiswürfel
297. Ipanema 8,00€
Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Minze, Eiswürfel

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN,
 KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT.
 BEI HOANG DELI FINDEN SIE IMMER ETWAS GESUNDES.

100g	<u>Fett(g)</u>	<u>Cholesterin(g)</u>	<u>Kalorien(Kcal)</u>	<u>Eiweiß(g)</u>	<u>Vitamin</u>
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	E, B3, B5, B6
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunfisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Kalzium, Eisen, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B6, B12, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalzium, Eisen
Entenbrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

Allergene

- 1- Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7- Milch und Säugetiere und Milcherzeugnisse (Inklusive Laktose)
- 8- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12- Schwefeloxid und Sulfite
- 13- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- A- Antioxidationsmittel
- B- Backtriebmittel
- C- Komplexbildner
- CF- Koffein
- F- Farbstoff / Lebensmittelfarbe
- FE- Festigungsmittel
- FS- Farbstabilisator
- G- Geliermittel
- GV- Geschmacksverstärker
- K- Kensorsierungsmittel
- M- Mehlbehandlungsmittel
- MIN- Mineralstoff
- S- Säure / Säuerungsmittel
- SR- Säureregulator
- SM- Schaummittel
- SV- Schaumverhüter
- SS- Schmelzsatz
- ST- Stabilisator
- SU- Süßungsmittel
- TCR- Treibgas / Schutzgas
- TR- Trägerstoff / Füllstoff / Trennmittel
- Ü- Überzugsmittel
- V- Verdickungsmittel
- VIT- Vitaminwirksamerstoff
- W- Feuchthaltemittel



HOANG DELI
ASIAN FUSION CUISINE

ASIAN TAPAS

asian tapas - concept - since 2009



evin produkt · graphic design & photography

ASIAN TAPAS

H1- Bo La Lot

5 La Lot Blätter
mit Rinderhackfleischfüllung,
dazu eine hausgemachte Sauce

6,50€



H2- So Nuong

2 gegrillte Jacobsmuscheln
mit einer hausgemachten Sauce

7,50€



H3- Tom Chien Com

3 gebackene Garnelen
in einem Grün-Reismantel

6,50€



H4- Nem Tom Ran

4 hausgemachte Frühlingsrollen (frittiert)
mit Garnelen, dazu hausgemachter Dressing

5,50€



H5- Dau Chien Com

3 gebackene Tofuwürfeln
in einem Grün-Reismantel

5,50€



H6- Ca Hoi Nuong

gegrilltes Lachsfilet
mit einer speziellen Mango-Sauce

6,50€



ASIAN TAPAS

H7- Rau Cu Qua Luoc

gedämpftes frisches Gemüse
mit Sesam-Salz

5,50€

VEGAN



H8- Khoai Lang Chien

Süßkartoffel-Wedges
mit Mayonnaise

5,00€



H9- Bo Nuong

Rib-Eye Steaks vom grill
mit Teriyaki-Sauce

6,00€



H10- Dau Luoc

gekochte Edamame
mit Meeressalz und Sesam

5,50€

VEGAN



H11- Gedämpfte Reisteigtaschen

mit Garnelen

5,50€



H12- Gedämpftes Gemüse-Mandu

5,00€



ASIAN TAPAS

H13- Tempura Sushi

mit Lachs, Surimi,
Avocado und Gurke

5,50€



H14- Inside Out Sushi (3Stk.)

mit Lachs,
Avocado und Gurke

5,50€



H15- Mix Nigiri

1x Lachs, 1x Tuna, 1x Ebi

6,50€



H16- Mango Salat

mit Rindfleisch

5,50€



H17- Papaya Salat

mit Garnelen

6,50€



H18- Green Mix Salat

mit gegrilltem Lachfilet

8,50€



H19- Oktopus Salat

(scharf)

mit Zwiebeln

10,50€



ASIAN TAPAS MIX

Mix 1

13,50€

- 3 Stk. La Lot Blätter mit Rindfleischfüllung
- 2 Stk. Dim Sum mit Garnelen
- 2 Stk. Sommerrollen mit (Hähnchenfleisch)
- Süßkartoffel-Wedges mit Mayonnaise



Mix 2

16,50€

- 2 Stk. Gebackene WANTAN
- 1 Stk. Hausgemachte Frühlingssrollen mit Hähnchenfleisch und Garnelen
- 4 Stk. Tofu in einem Grün-Reismehl
- 2 Stk. Sate Spieße



Mix 3

19,50€

- 2 Stk. Sommerrollen mit Garnelen
- 6 Stk. La Lot Blätter mit Rindfleischfüllung
- 2 Stk. Gebackene Frühlingssrollen mit Garnelen
- 4 Stk. Dim Sum
- Edamame



Mix 4

17,50€

- 4 Stk. Tofu in einem Grün-Reismehl
- 3 Stk. Vegi-Dim Sum
- 2 Stk. Gebackener Avocado
- 4 Stk. Vegetarische Frühlingssrollen
- Süßkartoffeln



Mix 5

22,50€

- 2 Stk. Sommerrollen mit (Rind)
- 2 Stk. Ebi Tempura
- 1 Stk. Lachsfilet vom Grill
- Mango Salat + Papaya Salat
- 1 Stk. Hausgemachte Frühlingssrollen



Mix 6

24,50€

- 2 Stk. Garnelen in einem Grün-Reismehl
- 2 Stk. Gebackene Frühlingssrollen mit Garnelen
- 2 Stk. Gegrilltes Lachsfilet
- 2 Stk. Gegrillte Jacobsmuscheln
- Edamame + Reis



asian tapas - concept - since 2009



evin produkt graphic design & photography