



06372 8030111

WhatsApp: +49 1525 7278504

[www.kazoku-cuisine.de](http://www.kazoku-cuisine.de)

Langwieder Str. 5, 66892 Bruchmühlbach-Miesau



## VORSPEISEN / APPETIZERS

- 
- V1. EDAMAME** 4,9€  
Sojabohnen serviert mit Salz  
*Soy beans served with salt*
- V2. SÜSSKARTOFFELPOMMES <sup>A</sup>** 3,9€  
**SWEET POTATO FRIES <sup>A</sup>**
- V3. GYOZA (5STK) (5PCS)** 5,9€  
Frittiert, gefüllt mit: / *fried filled with:*  
A. Hähnchen / *chicken*  
B. Gemüse / *vegetables*
- V4. SOMMERROLLEN (2TSK) <sup>C,E</sup>**  
**SUMMER ROLLS (2PCS) <sup>C,E</sup>**  
Reispapier, Mango, Avocado, Kräuter,  
Gurke und hausgemachter Soße.  
*Made from rice paper, mango, avocado,  
herbs, cucumber and homemade sauce.*  
A. mit knusprigem Hähnchen / *with crispy chicken <sup>A</sup>* 5,9€  
B. mit Tempura Garnelen / *with Tempura shrimps <sup>A,B</sup>* 6,9€  
C. mit Lachs / *with salmon <sup>D</sup>* 6,9€  
D. Tofu <sup>F</sup> 4,9€
- V5. FRÜHLINGSROLLEN <sup>A</sup>**  
**SPRING ROLLS <sup>A</sup>**  
Frühlingsroller serviert mit Süße Chilisauce.  
*Springrolls served with sweet chilli sauce.*  
A. 3 Stk. mit Garnelen / *3 pcs. with shrimp <sup>J</sup>* 5,9€  
B. 6 Stk. vegetarisch / *6 pcs. vegetarian <sup>J</sup>* 4,9€
- V6. TEMPURA GARNELEN (3STK) <sup>A,B</sup>** 6,9€  
**TEMPURA SHRIMPS (3STK) <sup>A,B</sup>**  
Frittierte Garnelen.  
*Fried shrimps.*
- V7. KAZOKU PLATTE** 14,9€  
**KAZOKU PLATE**  
Verschiedene kleine Vorspeisen werden auf einer Platte  
zusammengestellt für 2 Personen.  
*Various small appetizers put together on a platte for 2 people.*



## SUPPEN/ SOUPS

### S1. MINI PHO <sup>4</sup>

hausgemachte, traditionelle Vietnamesische Rinderbrühe, abgeschmeckt mit asiatischen Gewürzen, dazu Frühlingszwiebeln und Koriander.

*Homemade, traditional Vietnamese beef broth, seasoned with Asian spices, with spring onions and coriander.*

A. Hühnchen/ *Chicken*

5,9€

B. Rind/ *Beef*

6,9€

C. Tofu

5,9€

### S2. TOMYUM <sup>4,B,G,F</sup>

Sauer scharfe Suppe mit Garnelen, Kaffirblätter, Galanga, Zitronengras, Pilzen, Koriander und frischen Chilis.

*Sour spicy soup with shrimps and kaffir leaves laos root, lemon grass, mushrooms, coriander and fresh chilis.*

5,9€

### S3. TOMKHAGAI <sup>4,G,F</sup>

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch und Zwiebeln, Pilzen, Zitronengras, Kaffirblätter, Galanga und Koriander.

*Coconut milk soup with chicken and onions, mushrooms, lemongrass, kaffir leaves, laos root and coriander.*

5,5€

### S4. MISO SUPPE <sup>4,D,F</sup>

**MISO SOUP** <sup>4,D,F</sup>

Misosuppe mit Frühlingszwiebeln, Seiden Tofu und Wakame.

*Misosoup with spring onions, silk tofu and wakame.*

4,5€





## NUDELN/ NOODLES

### B1. PHO

traditionelle vietnamesische Fleischbrühe, abgeschmeckt mit asiatischen Gewürzen, dazu Frühlingszwiebeln und Koriander.

Homemade, traditional vietnamese meat broth, seasoned with Asian spices, served with spring onions and coriander.

- |  |       |
|--|-------|
| A. Gebratenes Rindfleisch/ <i>fried beef</i> | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch/ <i>chicken</i>             | 13,9€ |
| C. Tofu                                      | 12,9€ |

### B2. BUN BO NAM BO <sup>E</sup>

15,9€

Reisnudeln mit mariniertem Rindfleisch dazu Salat der Saison, Koriander, Erdnüsse, und Röstzwiebeln serviert mit Limetten Chili Dressing und Fischsoße.

*Rice noodles with marinated beef, seasonal salad, coriander, peanuts and fried onions, served with lime, chilli dressing and fish sauce.*

### B3. BUN CHA GIO <sup>J</sup>

15,9€

Reisnudeln mit vietnamesische Garnelen-Frühlingsrollen, dazu Salat, Koriander, serviert mit Fischsoße.

Rice noodles with vietnamese schrimp-spring rolls, salad, coriander, served with fish sauce.







**B4. BUN THIT NUONG**

16,9€

Reisnudeln mit gegrilltem Zitronengras- Schweinenacken, dazu Wildkräuter-Salat, Rucola, Koriander, Erdnüsse, und Röstzwiebeln serviert mit Fischsoße.

Rice noodles with grilled lemongrass York neck, wild herb salad, rocket, coriander, peanuts and fried onions, served with fish sauce.

**B5. PAD THAI <sup>E</sup>**

Gebratene Reisbandnudeln mit Brokkoli, Karotten, Ei, Sojasprossen, Schnittlauch, Erdnüssen, Tamarindensoße nach Hausrezept.

*Fried rice noodles with broccoli, carrots, eggs, soybean, sprouts chives, peanuts and homemade tamarind-sauce.*

A. Hähnchen/ *chicken*

14,9€

B. Rind/ *beef*

15,9€

C. Garnelen/ *shrimps* <sup>B</sup>

15,9€

D. Tofu <sup>F</sup>

13,9€

**B6. UDON NUDELN  
UDON NOODLES**

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander, Unagi-Soße:

*Fried udon noodles with vegetables, spring onions, coriander, unagi-sauce:*

A. frittierte Hühnerschenkel / *deep fried chicken thigh* <sup>A</sup>

15,9€

B. knusprige Ente / *crispy duck* <sup>A</sup>

15,9€

C. Rind / *beef*

15,9€

D. Garnelen / *shrimps* <sup>B</sup>

15,9€

E. Lachs / *salmon* <sup>D</sup>

15,9€

F. Tofu <sup>F</sup>

13,9€



# HAUPTGERICHTE/ MAIN DISHES

## C1. RED SUNSET

Creamiges Currygericht mit Kokosmilch, rotem Curry, Zitronengras, Wildkräutersalat, Gemüse, serviert mit Sesamreis.<sup>4,G</sup>

*Creamy curry dish with coconut milk, red curry, lemon grass, wild herb salad, vegetables, served with sesame rice.*<sup>4,G</sup>

A. Hühnerbrust / *chicken breast*<sup>A</sup> 15,9€

B. knusprige Ente/ *crispy duck*<sup>A</sup> 17,9€

C. Garnelen/ *shrimps*<sup>A,B</sup> 17,9€

D. Tofu 14,9€

E. gegrillter Lachs/ *grilled salmon*<sup>D</sup> 18,9€

## C2. CURRY MANGO

Cremiges Mango- Curry mit Kokosmilch , Gemüse, Wildkräutersalat, serviert mit Sesamreis.<sup>4,L</sup>

*Creamy mango curry with coconut milk, vegetables, wild herb salad, served with sesame rice*<sup>4,L</sup>

A. knuspriges Hähnchen/ *crispy chicken*<sup>A</sup> 15,9€

B. knusprige Ente/ *crispy duck*<sup>A</sup> 17,9€

C. Garnelen/ *prawns*<sup>A,B</sup> 17,9€

D. Tofu 14,9€

E. gegrillter Lachs/ *grilled salmon*<sup>D</sup> 18,9€

## C3. HORIZON

Gebratener Kurkuma-Reis mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Ei und Limetten-Vinaigrette. Dazu Guacamole, Salsa Roja, Röstzwiebeln und hausgemachte Sauce mit.<sup>4</sup>

*Fried turmeric rice with spring onions, coriander, egg and lime vinaigrette.*

*Served with guacamole, salsa roja, fried onions and homemade sauce with.*<sup>4</sup>

A. knusprige Ente/ *crispy duck*<sup>A</sup> 17,9€

B. gegrilltem Hühner/ *grilled chicken*<sup>A</sup> 17,9€

C. Gegrillter Lachs/ *grilled salmon*<sup>A</sup> 18,9€

## C4. SALMON LOVER

Gegrillter Lachs, frisches Saisongemüse mit Knoblauch verfeinert in Teriyakisoße, serviert mit Sesamreis.

*Grilled salmon, fresh seasonal vegetables refined with garlic in teriyaki sauce, served with sesame rice.*



## SALAT & BOWLS/ SALAD & BOWLS

- A1. GEMISCHTER AVOCADOSALAT <sup>K</sup>** 11,5€  
**AVOCADO MIXED SALAD <sup>K</sup>**  
Maishähnchenfilet, saisonaler Salat, hausgemachter Senf-Dressing.  
*Corn-fed chicken filet, seasonal salad, homemade mustard dressing.*
- A2. LACHSSALAT <sup>D,K</sup>** 12,5€  
**SALMON SALAD <sup>D,K</sup>**  
gegrilltes Lachssteak, Wildkräuter, Avocado, hausgemachter Senf-Dressing.  
*grilled salmon steak, wild herbs, avocado, homemade mustard dressing.*
- A3. THUNFISCH SALAT <sup>D,L</sup>** 13,5€  
**TUNA SALAD <sup>D,L</sup>**  
Thunfischsteak, gemischter Salat, hausgemachtes Sesam-Dressing.  
*Tuna steak, mixed salad, homemade sesame dressing.*
- A4. TEMPURA BOWL <sup>A,B,L</sup>** 15,5€  
Tempura Garnelen, gemischter Salat, Wakame, Jasminreis & hausgemachtes Sesam-Dressing.  
*Tempura Prawns, mixed salad, wakame, jasmine rice and homemade sesame dressing.*
- A5. BEEF BOWL <sup>C</sup>** 15,9€  
gebratenes Rinderfilet, Tamago (Ei), gemischter Salat, Wakame, Jasminreis & Teriyaki-Dressing.  
*Stir fried beef, tamago (egg), mixed salad, wakame, jasmine rice, teriyaki dressing.*
- A6. CHICKEN BOWL <sup>A</sup>** 13,5€  
Frittiertes Hähnchenfilet, gemischter Salat, Avocado, Jasminreis, Teriyaki Sauce.  
*Deep fried crispy chicken filet, mixed salad, avocado, jasmine rice, teriyaki dressing.*

## KINDER/ CHILDREN

- K1. GEBRATENER REIS MIT HÜHNERBRUST, EI UND GEMÜSE <sup>E</sup>** 8,9€  
**FRIED RICE WITH CHICKEN BREAST, EGG AND VEGETABLES <sup>E</sup>**
- K2. SÜSSKARTOFFELPOMMES & TEMPURA GARNELEN <sup>A,B</sup>** 8,9€  
**SWEET POTATO FRIES & TEMPURA SHRIMPS <sup>A,B</sup>**







# SUSHI MENU

- |            |                                      |       |            |  |       |
|------------|--------------------------------------|-------|------------|--|-------|
| <b>U1.</b> | <b>VEGGIE MIX <sup>A</sup></b>       | 15,9€ | <b>U7.</b> | <b>BEST OCEAN <sup>A,B,D,L,O</sup></b>   | 20,9€ |
|            | 8 Stk. Crunchy Veggie                |       |            | 2 Stk. Lachs (Salmon) Sashimi            |       |
|            | 8 Stk. Avocado Maki                  |       |            | 2 Stk. Thunfisch (Tuna) Sashimi          |       |
| <b>U2.</b> | <b>MAKI MIX <sup>D</sup></b>         | 14,9€ |            | 2 Stk. Jakobsmuscheln (Scallops)         |       |
|            | 8 Stk. Lachs (Salmon) Maki           |       |            | 2 Stk. Gekochte Garnelen (Cooked shrimp) |       |
|            | 8 Stk. Thunfisch (Tuna) Maki         |       |            | 2 Stk. Tempura Garnelen (Tempura shrimp) |       |
|            | 8 Stk. Avocado Maki                  |       |            | Sushi Reis & Salat mit Sesam Dressing    |       |
| <b>U3.</b> | <b>NIGIRI MIX <sup>B,D</sup></b>     | 19,5€ | <b>U8.</b> | <b>KAMASUTRA <sup>A,D</sup></b>          | 43€   |
|            | 2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri         |       |            | für 2 Personen / 2 people                |       |
|            | 2 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri       |       |            | 8 Stk. Crunchy Salmon                    |       |
|            | 2 Stk. Ebi Nigiri                    |       |            | 8 Stk. Alaska                            |       |
|            | 2 Stk. Anago Nigiri                  |       |            | 8 Stk. Lachs (Salmon) Maki               |       |
| <b>U4.</b> | <b>SAKE TSUNAMI <sup>D</sup></b>     | 19,5€ |            | 2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri             |       |
|            | 8 Stk. Lachs (Salmon) Maki           |       |            | 2 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri           |       |
|            | 6 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri         |       |            |  |       |
| <b>U5.</b> | <b>CRISPY ROCKET <sup>A,D</sup></b>  | 21,9€ | <b>U9.</b> | <b>ROBU INVASION <sup>A,D</sup></b>      | 79€   |
|            | 8 Stk. Crunchy Salmon                |       |            | für 4 Personen / 4 people                |       |
|            | 2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri         |       |            | 8 Stk. Tunacado                          |       |
|            | 8 Stk. Avocado Maki                  |       |            | 8 Stk. Freestyle                         |       |
| <b>U6.</b> | <b>BLAZING LOVE <sup>A,B,D</sup></b> | 20,9€ |            | 8 Stk. Alaska                            |       |
|            | 8 Stk. Crispy Tiger                  |       |            | 8 Stk. Lachs (Salmon) Maki               |       |
|            | 2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri         |       |            | 8 Stk. Gurke (Cucumber) Maki             |       |
|            | 2 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri       |       |            | 4 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri             |       |
|            |                                      |       |            | 4 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri           |       |
|            |                                      |       |            | 8 Stk. Sashimi (4 Lachs/Salmon)          |       |
|            |                                      |       |            | (4 Thunfisch/Tuna)                       |       |





## MAKI

<b>M1.</b>	<b>AVOCADO</b>	4,9€
<b>M2.</b>	<b>MANGO</b> <sup>G</sup>	5,5€
	Mango & Frischkäse <i>Mango &amp; cream cheese</i>	
<b>M3.</b>	<b>KAPPA</b> <sup>G</sup>	5€
	Gurke & Frischkäse <i>Cucumber &amp; cream cheese</i>	
<b>M4.</b>	<b>SAKE</b> <sup>D</sup>	6€
	Lachs <i>Salmon</i>	
<b>M5.</b>	<b>SAKE-AVO</b> <sup>D</sup>	6,5€
	Lachs & Avocado <i>Salmon &amp; avocado</i>	
<b>M6.</b>	<b>EBI</b> <sup>B</sup>	6€
	eingelegte Garnelen <i>Pickled shrimps</i>	
<b>M7.</b>	<b>EBI-AVO</b> <sup>B</sup>	6,5€
	Garnelen & Avocado Shrimps & avocado	
<b>M8.</b>	<b>TEKKA</b> <sup>D</sup>	7€
	Thunfisch <i>Tuna</i>	
<b>M9.</b>	<b>TEKKA-AVO</b> <sup>D</sup>	7,5€
	Thunfisch & Avocado <i>Tuna &amp; avocado</i>	
<b>M10.</b>	<b>ANAGO</b>	7€
	Salzwasseraal <i>Salt water eel</i>	
<b>M11.</b>	<b>FRY EBI</b>	6,5€
	Tempura Garnelen <i>Tempura Prawns</i>	
<b>M12.</b>	<b>SURIMI</b>	5,9€
	Krebsfleischimitat <i>Imitation crab</i>	

## NIGIRI

<b>N1.</b>	<b>ABURI MAGURO</b> <sup>D,J</sup>	7€
	Flambierter Thunfisch <i>Flambéed tuna</i>	
<b>N2.</b>	<b>ABURI SAKE</b> <sup>D,J</sup>	6,5€
	Flambierter Lachs <i>Flambéed salmon</i>	
<b>N3.</b>	<b>ABURI GAI</b> <sup>O</sup>	7€
	Flambierte Jakobsmuscheln <i>Flambéed scallops</i>	
<b>N4.</b>	<b>KANI</b> <sup>1,B</sup>	6€
	Surimi (Krebsfleischimitat) <i>Surimi (imitation crab meat)</i>	
<b>N5.</b>	<b>SAKE</b> <sup>D</sup>	6€
	Lachs <i>Salmon</i>	
<b>N6.</b>	<b>ANAGO</b> <sup>D</sup>	6€
	Salzwasseraal <i>Salt water eel</i>	
<b>N7.</b>	<b>MAGURO</b> <sup>D</sup>	6,5€
	Thunfisch <i>Tuna</i>	
<b>N8.</b>	<b>HOTATEGAI</b> <sup>O</sup>	6,9€
	Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	
<b>N9.</b>	<b>EBI</b> <sup>B</sup>	6€
	eingelegte Garnelen <i>Pickled shrimps</i>	
<b>N10.</b>	<b>AVOCADO</b>	4,9€







## CRUNCHY ROLLS

- T1. CRUNCHY VEGGIE <sup>A</sup>** 12,9€  
Avocado, Gurke und Spargel.  
*Avocado, Cucumber and Asparagus.*
- T2. TUNACADO <sup>A,D,G</sup>** 16,9€  
Thunfisch, Avocado, Philadelphia Frischkäse.  
*Tuna, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.*
- T3. CRUNCHY SALMON <sup>B,D,G</sup>** 15,9€  
Lachs, Avocado, Philadelphia Frischkäse.  
*Salmon, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.*
- T4. HOTATEGAI TEMPURA <sup>G,O</sup>** 17,9€  
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia Frischkäse.  
*Scallops, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.*
- T5. DOUBLE CRUNCH <sup>A,B,G</sup>** 16,9€  
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia Frischkäse  
*Tempura Shrimps, avocado, Philadelphia Cream Cheese*
- T6. CRUNCHY SURIMI <sup>A,B,G</sup>** 14,9€  
Krebsfleischimitat, Avocado, Philadelphia Frischkäse  
*Imitation crab meat, Avocado, Philadelphia Cream Cheese*

## SASHIMI

- SA1. SAKE SASHIMI <sup>D</sup>** 15,9€  
Lachs 7 Stk.  
*Salmon 7 pcs.*
- SA2. MAGURO SASHIMI <sup>D</sup>** 16,9€  
Thunfisch 7 Stk.  
*Tuna 7 pcs.*
- SA3. NEW STYLE SASHIMI <sup>D</sup>** 30,9€  
Mix aus Lachs und Thunfisch serviert mit Wakame  
*A mix of salmon and tuna mix served with wakame*



## INSIDE-OUT

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>11.</b> | <b>ALASKA</b> <sup>D</sup>  | 10,9€ |
|            | Lachs, Avocado & Tobiko (Fischeier)<br><i>Salmon, avocado &amp; Tobiko (fish eggs)</i>  |       |
| <b>12.</b> | <b>CALIFORNIA</b> <sup>B,D</sup>  | 10,5€ |
|            | Surimi (Krebsfleischimitat),<br>Avocado & Tobiko (Fischeier)<br><i>Surimi (Imitation crab meat),<br/>Avocado &amp; Tobiko (fish eggs)</i> |       |
| <b>13.</b> | <b>MAGURO</b> <sup>D</sup>  | 11,9€ |
|            | Thunfisch, Avocado & Tobiko (Fischeier)<br><i>Tuna, avocado &amp; Tobiko (fish eggs)</i>  |       |
| <b>14.</b> | <b>ANAGO</b> <sup>D,L</sup>   | 11,5€ |
|            | Salzwasseraal, Gurke & Sesam<br><i>Salt water eel, cucumber &amp; sesame</i>  |       |
| <b>15.</b> | <b>HOTATEGAI</b> <sup>O,D</sup>   | 12,5€ |
|            | Jakobsmuscheln, Avocado & Tobiko (Fischeier)<br><i>Scallops, avocado &amp; Tobiko (Fish Eggs)</i>   |       |
| <b>16.</b> | <b>EBI</b> <sup>B,L</sup>   | 11,5€ |
|            | Garnelen, Avocado, Gurke & Sesam<br><i>Shrimps, avocado, cucumber &amp; sesame</i>  |       |
| <b>17.</b> | <b>EBI TEMPURA</b> <sup>A,B,L</sup>   | 11,5€ |
|            | Tempura Garnelen, Avocado & Sesam<br><i>Tempura shrimps, avocado &amp; sesame</i>   |       |
| <b>18.</b> | <b>VEGGIE</b> <sup>L</sup>  | 9,9€  |
|            | Avocado, Gurke, Mango & Sesam<br><i>Avocado, cucumber, mango &amp; sesame</i>   |       |







## SIGNATURE ROLLS

- R1. DRAGON DELUXE** <sup>B,D</sup> 15,9€  
Thunfisch, Gurke & Avocado ummantelt mit Garnelen sowie Reispapier.  
*Tuna, cucumber & avocado wrapped with shrimps as well as rice paper.*
- R2. SPICY TUNA** <sup>D,C,L</sup> 14,9€  
Scharfes Thunfischtatar & Gurke ummantelt mit Thunfisch sowie Tobiko (Fischeier).  
*Spicy Tuna Tatar & Cucumber wrapped with Tuna as well as Tobiko (Fish Eggs).*
- R3. RAINBOW ROLL** <sup>D,L</sup> 14,9€  
Krebsfleischimitat, Avocado, Philadelphia Frischkäse ummantelt mit Thunfisch, Lachs als auch Avocado.  
*Imitation crab meat, avocado & Philadelphia Cream Cheese wrapped with tuna, salmon as well as avocado.*
- R4. VEGGIE ROLL** <sup>D,L</sup> 12,9€  
Spargel, Gurke & Avocado ummantelt mit Mango sowie Reispapier.  
*Asparagus, cucumber & avocado wrapped with mango as well as rice paper.*



## SPECIAL ROLLS

- H1. CRISPY TIGER** <sup>A,B,G</sup> 14,9€  
Tempura Garnelen, Mango, Avocado & Philadelphia Frischkäse ummantelt mit flambiertem Lachs.  
*Tempura prawns, mango, avocado & Philadelphia Cream Cheese wrapped with flambéed salmon.*
- H2. SIZZLING TEMPTATION** <sup>D,G</sup> 13,5€  
Avocado, Mango & Philadelphia Frischkäse ummantelt mit flambiertem Lachs.  
*Avocado, Mango & Philadelphia Cream Cheese wrapped with flambéed Salmon.*
- H3. BLAZING TUNA** <sup>B,D,G</sup> 15,5€  
Krebsfleischimitat, Mango & Philadelphia Frischkäse ummantelt mit flambiertem Thunfisch.  
*Imitation crab meat, mango & Philadelphia cream Cheese wrapped with flambéed tuna.*
- H4. FUTO MAKI** <sup>D,G</sup> 11,9€  
Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia Frischkäse, Tobiko (Fischeier).  
*Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, Tobiko (fish eggs).*
- H5. FREESTYLE** 15,9€  
Kreative Kreation unseres Sushi Chefs.  
*Creative creations by our sushi chef.*





## DESSERTS

- D1. CHOCOLATE LAVA** <sup>A,G</sup> 5,5€  
Warmer Schokoladenkuchen mit  
flüssiger Schokoladenkern und Sahne  
*Warm chocolate cake with  
liquid chocolate core and whipped Cream*
- D2. MOCHI MIT SCHOKOSAUCHE (2STK)** 4,9€  
**MOCHI WITH CHOCOLATE SAUCE (2PCS)**  
2 kugeln Eiscreme mit süßer Mochi-Teig-  
Ummantelung nach Japanischer Art:  
*2 scoops of ice cream with sweet mochi  
dough coating, japanese style:*
- A. Matcha
  - B. Mango
  - C. Kokos/ Coconut
  - D. Erdbeere/ Strawberry

## EXTRAS

- E1. SESAMREIS** <sup>L</sup> 2,5€  
**SESAME RICE**
- E2. WAKAME** 3,5€
- E3. WASABI** 1,5€
- E5. INGWER** 1,5€  
**GINGER**
- E6. SALAT** 3,5€  
**SALAD**
- E7. SCHARFE MAYO** <sup>C</sup> 1,5€  
**SPICY MAYO**
- E8. UNAGI SOSSE** 1,5€  
**UNAGI SAUCE**









## HAUSGEMACHTE GETRÄNK/ *HOMEMADE DRINKS*

### **MANGO SHAKE**

5€

Mangopüree, Joghurt & Kokosmilch.

*Mango puree, yoghurt & coconut milk.*

### **MINT LEMONADE**

5,5€

Frische Minze, Limetten, Rohrzucker & Ananassaft.

*Fresh mint, limes, cane sugar & pineapple Juice.*

### **THAI BASIL LEMONADE**

5,5€

Frischer Thai Basilikum, Zitronengrasswasser, Limetten & Rohrzucker.

*Fresh thai basil, lemon grass water, limes & cane sugar.*

### **APPLE LEMONADE**

5,5€

Rohrzucker, Apfelsaft, Cranberrysaft, Frischer Ingwer & Limette.

*Cane sugar, apple juice, cranberry juice, fresh ginger & limes.*

### **GINGER LEMONADE**

5,5€

Frischer Ingwer, Minze, Limetten, Rohrzucker & Ginger Ale.

*Fresh ginger, mint, limes, cane sugar & ginger ale.*

### **LYCHEE FOREST**

5,5€

Frische Minze, Limetten, Lycheesaft und Rohrzucker.

*Fresh mint, limes, lychee juice and cane sugar.*

### **CHANH DA LEMONADE**

5,5€

Frische Minze, Kumquat, Limetten und Rohrzucker

*Fresh mint, kumquats, limes and cane sugar*

### **LEMONGRASS LEMONADE**

5,5€

Frisches Zitronengras, Limetten, Rohrzucker und Zitronengrasswasser.

*Fresh lemongrass, limes, cane sugar and lemon grass water.*

### **DRAGON PASSION**

6€

Frische Maracuja, Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft und Orangensaft.

*Fresh passion fruit, limes, cane sugar, passion fruit juice and orange juice*

### **VIETNAMESESISCHER KAFFEE**

5€

### **VIETNAMESE COFFEE**



## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / SOFTDRINKS

<b>ACQUA MORELLI</b>	0,2l - 2,9€
Sprudel oder Still	0,75l - 5,9€
<i>Sparkling or still</i>	
<b>COCA COLA/ LIGHT/ FANTA/ SPRITE</b>	0,33l - 2,9€
<b>MEZZO MIX</b>	0,5l - 4,5€
<b>SCHWEPPE GINGER ALE</b>	0,2 l - 2,8€
<b>SAFT /JUICE</b>	0,25 l - 2,9€
Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas	0,5 l - 4,5€
<i>Apple, cranberry, mango or pineapple</i>	
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,25 l - 2,9€
<b>SPRITZER</b>	0,5 l - 4,5€
Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas	
<i>Apple, cranberry, mango or pineapple</i>	

## WARME GETRÄNKE / WARM BEVERAGES

<b>SCHWARZER TEE</b>	2,8€
<b>BLACK TEA</b>	
<b>GRÜNER TEE</b>	2,8€
<b>GREEN TEA</b>	
<b>JASMIN TEE</b>	2,8€
<b>JASMINE TEA</b>	
<b>INGWER TEE</b>	3,5€
<b>GINGER TEA</b>	
Ingwer Tee, Minze, Limettensaft.	
<i>Ginger tea, mint, lime juice.</i>	
<b>MINZTEE</b>	3,5€
<b>MINT TEA</b>	
Frische Minze, Orange, Zitrone, Honig.	
<i>Fresh mint, orange, lemon, honey.</i>	





## COCKTAILS

APEROL SPRITZ 6,9€

HUGO 6,9€

GIN TONIC 7,9€

LILLET TONIC 6,9€

LILLET WILDBERRY 6,9€

LONG ISLAND ICE TEA 7,9€

MOJITO 7,9€





## BIER/ BEER

**BITBURGER VOM FASS** 0,3l - 3,5€

**BITBURGER DRAUGHT BEER** 0,5l - 4,5€

 0,3l - 3,5€  
FRISCH VOM FASS

**BITBURGER RADLER** 0,3l - 3,5€

**BITBURGER SHANDY**

 0,3l - 3,5€  
PILS ALKOHOLFREI Herb

**TIGER BIER** 0,3l - 4,5€

**TIGER BEER**

 0,3l - 3,5€  
DUNKEL 0,5l - 4,5€

## WEIN/ WINE

**PROSECCO** 0,2l - 4,5€

**WEISS WEIN** 0,2l - 5,9€

**WHITE WINE**

rocken, halbtrocken oder lieblich

*rock, semi-dry or sweet*

**ROT WEIN** 0,2l - 5,9€

**RED WINE**

lieblich

*sweet*

**ROSÉ WEIN** 0,2l - 5,9€

**ROSÉ WINE**

rocken

*rock*

**SAKE** 5,9€

Bitte fragen Sie nach verfügbaren Weinen.

*Please ask for available wines*



# ALLERGENE & ZUSÄTZE

## ALLERGENS & ADDITIVES

Über weitere mögliche Zusatzstoffe & Allergene  
in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal auf Nachfrage.

*Our staff will inform you about further  
possible additives & allergens on request.*

- A.) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) / *cereals containing gluten (Wheat)*
  - B.) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *shellfish and resulting products*
  - C.) Eier und Eierzeugnisse / *eggs and egg containing products*
  - D.) Fisch und Fischerzeugnisse / *fish and fish containing products*
  - E.) Erdnüsse und Erdnussprodukte / *peanuts and Peanuts containing products*
  - F.) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / *soy beans and soy containing products*
  - G.) Milch und Milcherzeugnisse / *milk and milk containing products*
  - H.) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln) / *nuts and nuts containing products (almonds)*
  - J.) Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *Celery and celery containing products*
  - H.) Senf und Senferzeugnisse / *mustard and mustard containing products*
  - L.) Sesam und Sesamerzeugnisse / *sesame and sesame containing products*
  - M.) Schwefeldioxid und Sulfide / *Sulphur dioxide and sulphides*
  - N.) Lupinen und Lupianenprodukte / *Lupins and lupin containing products*
  - O.) Weichtier und Weichtiererzeugnisse / *Molluscs and molluscs containing products*
- 
- 1. mit Farbstoff / *artificial colouring*
  - 2. Mit Konservierungsstoff / *preservatives*
  - 3. Mit Antioxidationsmitteln / *Antioxidants*
  - 4. Mit Geschmackverstärkern / *flavour enhancer*
  - 5. Schwefeldioxid / *sulphur dioxide*
  - 6. Mit Schwärzungsmittel / *Blackening agents*
  - 7. Mit Phosphat / *Phosphote*
  - 8. Milcheiweiß / *Milk protein*
  - 9. Koffeinhaltig / *contains caffeine*
  - 10. Chitinhaltig / *quinine containng*
  - 11. Süßungsmittel / *sweeteners*
  - 12. Enthält eine Phenylalaninquelle / *contains a source of phenylalanine*
  - 13. gewachst / *waxed*
  - 14. Nitritpökelsalz / *Nitrite curing poke*
  - 15. Laurin / *Laurine*
  - 16. Tratrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) / *Tratrazine (may affect activity and attention of children)*
  - 17. Säuerungsmittel / *acidulants*