



06372 8030111

WhatsApp: +49 1525 7278504

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^A** 3,9€
SWEET POTATO FRIES^A
- V3. GYOZA (5STK) (5PCS)** 5,9€
Gedampft, gefüllt mit:/ steamed filled with:
A. Hähnchen/ chicken
Frittiert, gefüllt mit:/ *fried filled with:*
A. Hähnchen/ chicken
B. Gemüse/ vegetables
- V4. SOMMERROLLEN (2TSK)^{C,E}**
SUMMER ROLLS (2PCS)^{C,E}
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^A* 5,9€
B. mit Tempura Garnelen/ *with Tempura shrimps^{A,B}* 6,9€
C. mit Lachs/ *with salmon^D* 6,9€
D. Tofu^F 4,9€
- V5. FRÜHLINGSROLLEN^A**
SPRING ROLLS^A
Frühlingsroller serviert mit Süße Chilisoße.
Springrolls served with sweet chilli sauce.
A. 3 Stk. mit Garnelen/ *3 pcs. with shrimp^J* 5,9€
B. 6 Stk. vegetarisch/ *6 pcs. vegetarian^J* 4,9€
- V6. TEMPURA GARNELEN (3STK)^{A,B}** 6,9€
TEMPURA SHRIMPS (3STK)^{A,B}
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.
- V8. WAKAME**
Seaweed Salat mit Sesam dressing und:
Seaweed Salad with Sesame dressing and:
A. Flambiertem Jakobsmuscheln/ *Flambéed Scallops* 11,5€
B. Flambiertem Lachs/ *Flambéed Salmon* 9,5€
C. Flambiertem Thunfisch/ *Flambéed Tuna* 10,5€
D. Avocado 7,9€
E. Pure 7€

SUPPEN/ SOUPS

S1. MINI PHO ⁴

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. Hähnchen/ *Chicken* 5,9€

B. Rind/ *Beef* 6,9€

C. Tofu 5,9€

S2. TOMYUM ^{4,B,G,F}

5,9€

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

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

S3. TOMKHAGAI ^{4,G,F}

5,5€

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.

S4. MISO SUPPE ^{4,D,F}

4,5€

MISO SOUP ^{4,D,F}

Misosuppe mit Frühlingszwiebeln, Seiden Tofu und Wakame.

Misosoup with spring onions, silk tofu and wakame.

SALAT & BOWLS/ SALAD & BOWLS

- A1. GEMISCHTER AVOCADOSALAT ^K** 11,5€
AVOCADO MIXED SALAD ^K
Maishähnchenfilet, saisonaler Salat, hausgemachter Senf-Dressing.
Corn-fed chicken filet, seasonal salad, homemade mustard dressing.
- A2. LACHSSALAT ^{D,K}** 12,5€
SALMON SALAD ^{D,K}
gegrilltes Lachssteak, Wildkräuter, Avocado, hausgemachter Senf-Dressing.
grilled salmon steak, wild herbs, avocado, homemade mustard dressing.
- A3. THUNFISCH SALAT ^{D,L}** 13,5€
TUNA SALAD ^{D,L}
Thunfischsteak, gemischter Salat, hausgemachtes Sesam-Dressing.
Tuna steak, mixed salad, homemade sesame dressing.
- A4. TEMPURA BOWL ^{A,B,L}** 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 ^C** 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 ^A** 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 ^E** 8,9€
FRIED RICE WITH CHICKEN BREAST, EGG AND VEGETABLES ^E
- K2. SÜSSKARTOFFELPOMMES & TEMPURA GARNELEN ^{A,B}** 8,9€
SWEET POTATO FRIES & TEMPURA SHRIMPS ^{A,B}
- K3. REIS MIT GEBR. HÜHNERFLEISCH** 8,9€
WHITE RICE WITH CHICKEN STRIPS



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. Rindfleisch/ <i>beef</i>	15,9€
B. Hühnerfleisch/ <i>chicken</i>	14,9€
C. Tofu	12,9€

B2. BUN BO NAM BO ^E

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 ^J

15,9€

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

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

B4. PAD THAI ^E

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

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

A. Hähnchen/ <i>chicken</i>	14,9€
B. Rind/ <i>beef</i>	15,9€
C. Garnelen/ <i>shrimps</i> ^B	15,9€
D. Tofu ^F	13,9€

B5. 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 / <i>deep fried chicken thigh</i> ^A	15,9€
B. knusprige Ente / <i>crispy duck</i> ^A	15,9€
C. Rind / <i>beef</i>	15,9€
D. Garnelen / <i>shrimps</i> ^B	15,9€
E. Lachs / <i>salmon</i> ^D	15,9€
F. Tofu ^F	13,9€

RAMEN

RAMEN

Japanische Weizennudeln Suppe mit

Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln, Ei.

*Japanese wheat noodle soup with soy sprouts, spring onions
and fried onions, egg.*

R1. SHOYU RAMEN

Brühe auf Sojasaucen-Basis, wahlweise mit:

Soy sauce based broth, optionally with:

A. Gemüse / <i>Vegetables</i>	14,5€
B. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> ^A	16,5€
C. Chashu (mariniertes Schweinefleisch) / <i>Chashu (marinated pork)</i>	16,9€
D. Rindfleisch / <i>beef</i>	17,5€
E. Garnelen / <i>shrimps</i>	18,5€

R2. MISO RAMEN

Brühe auf Sojasaucen-Basis, wahlweise mit:

Soy sauce based broth, optionally with:

A. Gemüse / <i>Vegetables</i>	14,5€
B. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> ^A	16,5€
C. Chashu (mariniertes Schweinefleisch) / <i>Chashu (marinated pork)</i>	16,9€
D. Rindfleisch / <i>beef</i>	17,5€
E. Garnelen / <i>shrimps</i>	18,5€



HAUPTGERICHTE/ MAIN DISHES

C1. RED SUNSET

Creamiges Currygericht mit Kokosmilch, rotem Curry, Zitronengras, Wildkräutersalat, Gemüse, serviert mit Sesamreis.^{4,G}

Creamy curry dish with coconut milk, red curry, lemon grass, wild herb salad, vegetables, served with sesame rice.^{4,G}

A. knuspriges Hähnchen/ <i>crispy chicken</i> ^A	15,9€
B. knusprige Ente/ <i>crispy duck</i> ^A	17,9€
C. Garnelen/ <i>shrimps</i> ^{A,B}	17,9€
D. Tofu	14,9€
E. gegrillter Lachs/ <i>grilled salmon</i> ^D	18,9€
F. Hühnerfleisch/ <i>chicken</i>	15,9€

C2. CURRY MANGO

Cremiges Mango- Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Wildkräutersalat, serviert mit Sesamreis.^{4,L}

Creamy mango curry with coconut milk, vegetables, wild herb salad, served with sesame rice^{4,L}

A. knuspriges Hähnchen/ <i>crispy chicken</i> ^A	15,9€
B. knusprige Ente/ <i>crispy duck</i> ^A	17,9€
C. Garnelen/ <i>prawns</i> ^{A,B}	17,9€
D. Tofu	14,9€
E. gegrillter Lachs/ <i>grilled salmon</i> ^D	18,9€
F. Hühnerfleisch/ <i>chicken</i>	15,9€

C3. HORIZON

Gebratener Kurkuma-Reis mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Ei und Limetten-Vinaigrette. Salsa Roja, Röstzwiebeln und hausgemachte Sauce mit.⁴

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

*Served with salsa roja, fried onions and homemade sauce with.*⁴

A. knusprige Ente/ <i>crispy duck</i> ^A	17,9€
B. knusprige Hähnchen/ <i>crispy chicken</i> ^A	17,9€
C. Gegrillter Lachs/ <i>grilled salmon</i> ^A	18,9€

C4. SALMON LOVER

18,9€

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.



SUSHI MENU

U0. TATAR

Mit Avocado in einer leicht scharfen
Sobe serviert mit Viet sesam-reis-cracker.

*With Avocado in a spicy sauce served
with Viet sesame-rice-cracker.*

A. Lachs/ salmon 13,9€

B. Thunfisch/ tuna 14,9€

U7. BLUE OCEAN ^{A,B,D,L,O}

20,9€

2 Stk. Lachs (Salmon) Sashimi

2 Stk. Thunfisch (Tuna) Sashimi

2 Stk. Jakobsmuscheln (Scallops)

2 Stk. Gekochte Garnelen (Cooked shrimp)

2 Stk. Tempura Garnelen (Tempura shrimp)

Sushi Reis & Salat mit Sesam Dressing

U1. VEGGIE MIX ^A

15,9€

8 Stk. Crunchy Veggie

8 Stk. Avocado Maki

U8. TOKYO ^{A,D}

43€

für 2 Personen / 2 people

8 Stk. Crunchy Salmon

8 Stk. Alaska

8 Stk. Lachs (Salmon) Maki

2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

2 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri

U2. MAKI MIX ^D

14,9€

8 Stk. Lachs (Salmon) Maki

8 Stk. Thunfisch (Tuna) Maki

8 Stk. Avocado Maki

U9. ERA ^{A,D}

59,9€

Für 3 Personen / 3 People

8 Stk. Crunchy Salmon

8 Stk. Crispy Tiger

8 Stk. Freestyle

8 Stk. Lachs (Salmon) Maki

8 Stk. TEKKA (Thunfisch Tuna) Maki

3 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

3 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri

U3. NIGIRI MIX ^{B,D}

19,5€

2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

2 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri

2 Stk. Ebi Nigiri

2 Stk. Anago Nigiri

U4. SAKE TSUNAMI ^D

19,5€

8 Stk. Lachs (Salmon) Maki

6 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

U5. CRISPY ROCKET ^{A,D}

21,9€

8 Stk. Crunchy Salmon

2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

8 Stk. Avocado Maki

U10. KAZOKU INVASION ^{A,D}

79€

für 4 Personen / 4 people

8 Stk. Tunacado

8 Stk. Freestyle

8 Stk. Alaska

8 Stk. Lachs (Salmon) Maki

8 Stk. Gurke (Cucumber) Maki

4 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

4 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri

8 Stk. Sashimi (4 Lachs/Salmon)

(4 Thunfisch/Tuna)

U6. BLAZING LOVE ^{A,B,D}

20,9€

8 Stk. Crispy Tiger

2 Stk. Lachs (Salmon) Nigiri

2 Stk. Thunfisch (Tuna) Nigiri

MAKI

M1.	AVOCADO	4,9€
M2.	MANGO^G	5,5€
	Mango & Frischkäse <i>Mango & cream cheese</i>	
M3.	KAPPA^G	5€
	Gurke & Frischkäse <i>Cucumber & cream cheese</i>	
M4.	SAKE^D	6€
	Lachs <i>Salmon</i>	
M5.	SAKE-AVO^D	6,5€
	Lachs & Avocado <i>Salmon & avocado</i>	
M6.	EBI^B	6€
	eingelegte Garnelen <i>Pickled shrimps</i>	
M7.	EBI-AVO^B	6,5€
	Garnelen & Avocado Shrimps & avocado	
M8.	TEKKA^D	7€
	Thunfisch <i>Tuna</i>	
M9.	TEKKA-AVO^D	7,5€
	Thunfisch & Avocado <i>Tuna & avocado</i>	
M10.	ANAGO	7€
	Salzwasseraal <i>Salt water eel</i>	
M11.	FRY EBI	6,5€
	Tempura Garnelen <i>Tempura Prawns</i>	
M12.	SURIMI	5,9€
	Krebsfleischimitat <i>Imitation crab</i>	
M13.	SAKE FRY	6,5€
	Frittierte Lachshaut <i>Deep fried Salmon skin</i>	
M14.	CHICKEN FRY	6,5€
	Knusprigem Hahnchen <i>Crispy Chicken</i>	

NIGIRI

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

CRUNCHY ROLLS

- T0. VEGGIE ZOKU** 15,9€
Tofu, Gurke, Avocado und Spargel.
Tofu, Cucumber, Avocado and Asparagus.
- T1. CRUNCHY VEGGIE ^A** 12,9€
Avocado, Gurke und Spargel.
Avocado, Cucumber and Asparagus.
- T2. TUNACADO ^{A,D,G}** 16,9€
Thunfisch, Avocado, Philadelphia Frischkäse.
Tuna, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.
- T3. CRUNCHY SALMON ^{B,D,G}** 15,9€
Lachs, Avocado, Philadelphia Frischkäse.
Salmon, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.
- T4. HOTATEGAI TEMPURA ^{G,O}** 17,9€
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia Frischkäse.
Scallops, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.
- T5. DOUBLE CRUNCH ^{A,B,G}** 16,9€
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia Frischkäse.
Tempura Shrimps, avocado, Philadelphia Cream Cheese.
- T6. CRUNCHY SURIMI ^{A,B,G}** 14,9€
Krebsfleischimitat, Avocado, Philadelphia Frischkäse.
Imitation crab meat, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.
- T7. CRUNCHY CHICKEN** 15,9€
Knusprigem Hahnchen, Guker, Mango, Philadelphia Frischkäse.
Crispy chicken, Cucumber, Avocado, Philadelphia Cream Cheese.



SASHIMI

SA1.	SAKE SASHIMI ^D Lachs 7 Stk. <i>Salmon 7 pcs.</i>	17,9€
SA2.	MAGURO SASHIMI ^D Thunfisch 7 Stk. <i>Tuna 7 pcs.</i>	18,9€
SA3.	FOREVER LOVE SASHIMI ^D Lachs 4 Stk/ Salmon 4 Pcs <i>Thunfisch 4 Stk/ Tuna 4 Pcs</i>	20,9€
SA4.	ABURI MAGURO SASHIMI Thunfisch 7 Stk. <i>Tuna 7 Pcs.</i>	19,9€
SA5.	ABURI SAKE SASHIMI Lachs 7 Stk. <i>Salmon 7 Pcs.</i>	18,9€
SA6.	NEW STYLE SASHIMI ^D Mix aus Lachs und Thunfisch serviert mit Wakame <i>A mix of salmon and tuna mix served with wakame</i>	30,9€



INSIDE-OUT

- | | | |
|-------------|---|-------|
| 11. | ALASKA ^D
Lachs, Avocado & Tobiko (Fischeier)
<i>Salmon, avocado & Tobiko (fish eggs)</i> | 10,9€ |
| 12. | CALIFORNIA ^{B,D}
Surimi (Krebsfleischimitat),
Avocado & Tobiko (Fischeier)
<i>Surimi (Imitation crab meat),
Avocado & Tobiko (fish eggs)</i> | 10,5€ |
| 13. | MAGURO ^D
Thunfisch, Avocado & Tobiko (Fischeier)
<i>Tuna, avocado & Tobiko (fish eggs)</i> | 11,9€ |
| 14. | ANAGO ^{D,L}
Salzwasseraal, Gurke & Sesam
<i>Salt water eel, cucumber & sesame</i> | 11,5€ |
| 15. | HOTATEGAI ^{O,D}
Jakobsmuscheln, Avocado & Tobiko (Fischeier)
<i>Scallops, avocado & Tobiko (Fish Eggs)</i> | 12,5€ |
| 16. | EBI ^{B,L}
Garnelen, Avocado, Gurke & Sesam
<i>Shrimps, avocado, cucumber & sesame</i> | 11,5€ |
| 17. | EBI TEMPURA ^{A,B,L}
Tempura Garnelen, Avocado & Sesam
<i>Tempura shrimps, avocado & sesame</i> | 11,5€ |
| 18. | VEGGIE ^L
Avocado, Gurke, Mango & Sesam
<i>Avocado, cucumber, mango & sesame</i> | 9,9€ |
| 19. | HASAGI
Knusprigem Hahnchen, Guker, Mango & Sesam
<i>Crispy Chicken, Cucumber, Mango & Sesame</i> | 10,5€ |
| 110. | TAIKO
Frittierte Lachshaut, Guker, Avocado & Sesam
<i>Deep fried Salmon skin, Cucumber, Avocado & Sesame</i> | 10,5€ |

SIGNATURE ROLLS

- Z1. ROYAL DELUXE** ^{B,D} 15,9€
Thunfisch, Gurke & Avocado ummantelt mit Garnelen sowie Reispapier.
Tuna, cucumber & avocado wrapped with shrimps as well as rice paper.
- Z2. KAMIKAZE** ^{D,C,L} 14,9€
Scharfes Thunfischtatar & Gurke ummantelt mit Thunfisch sowie Tobiko (Fischeier).
Spicy Tuna Tatar & Cucumber wrapped with Tuna as well as Tobiko (Fish Eggs).
- Z3. VOLCANO** ^{D,L} 14,9€
Scharfes Lachs & Gurke ummantelt mit Lachs sowie Tobiko (Fischeier).
Spicy Salmon Tatar & Cucumber wrapped with Salmon as well as Tobiko (Fish Eggs).
- Z4. HORIZON** ^{D,L} 14,9€
Surimi, Avocado, Philadelphia Frischkäse ummantelt mit Thunfisch, Lachs als auch Avocado.
Surimi, Avocado & Philadelphia Cream Cheese wrapped with Tuna, Salmon as well as Avocado.
- Z5. VEGGIE ROLL** ^{D,L} 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** ^{A,B,G} 14,9€
Tempura Garnelen, Mango, Avocado & Philadelphia Frischkäse ummantelt mit flambiertem Lachs.
Tempura prawns, mango, avocado & Philadelphia Cream Cheese wrapped with flambéed salmon.
- H2. YELLOW MOON** ^{D,G} 13,5€
Avocado, Mango & Philadelphia Frischkäse ummantelt mit Lachs.
Avocado, Mango & Philadelphia Cream Cheese wrapped with Salmon.
- H3. BLAZING TUNA** ^{B,D,G} 15,5€
Surimi, Mango & Philadelphia Frischkäse ummantelt mit flambiertem Thunfisch.
Surimi, Mango & Philadelphia Cream Cheese wrapped with flambéed Tuna.
- H4. DYNAMITE** ^{D,G} 11,9€
Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia Frischkäse, Tobiko (Fischeier).
Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, Tobiko (fish eggs).
- H5. EBI TOKI** 15,5€
Frittierte Lachshaut, Mango and Philadelphia Frischkäs umhüllt mit Reispapier und Garnelen.
Grilled Salmon skin, Mango and Philadelphia Cream Cheese covered with Rice paper and Shrimp.
- H6. FANCY SAKE** 14,9€
Frittierte Lachshaut, Mango and Philadelphia Frischkäse, umhüllt mit Lachs.
Grilled Salmon skin, Mango and Philadelphia Cream Cheese, covered with Salmon.
- H7. FREESTYLE** 19,5€
Kreative Kreation unseres Sushi Chefs.
Creative creations by our sushi chef.

DESSERTS

- D1. CHOCOLATE LAVA ^{A,G}** 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 ^L** 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 ^C** 1,5€
SPICY MAYO
- E8. UNAGI SOSSE** 1,5€
UNAGI SAUCE



HAUSGEMACHTE GETRÄNK / *HOMEMADE DRINKS*

MANGO SHAKE 5,5€

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.

MANGO LEMONADE 5,5€

Frische Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Mangosaft.

Fresh Ginger, Limes, Cane sugar, Mango juice.

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

ACQUA MORELLI

Sprudel oder Still

Sparkling or still

0,2l - 2,9€

0,75l - 5,9€

COCA COLA/ ZERO/LIGHT/ FANTA/ SPRITE MEZZO MIX

0,33l - 2,9€

0,5l - 4,5€

SCHWEPPE GINGER ALE

0,2 l - 2,8€

0,5l - 4,5€

SAFT /JUICE

Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas

Apple, cranberry, mango or pineapple

0,25 l - 2,9€

0,5 l - 4,5€

SAFTSCHORLE

SPRITZER

Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas

Apple, cranberry, mango or pineapple

0,25 l - 2,9€

0,5 l - 4,5€

WARME GETRÄNKE / WARM BEVERAGES

SCHWARZER TEE

BLACK TEA

2,8€

GRÜNER TEE

GREEN TEA

2,8€

JASMIN TEE

JASMINE TEA

2,8€

INGWER TEE

GINGER TEA

Ingwer Tee, Minze, Limettensaft.

Ginger tea, mint, lime juice.

3,5€

MINZTEE

MINT TEA

Frische Minze, Orange, Zitrone, Honig.

Fresh mint, orange, lemon, honey.

3,5€



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€
MOSCOW MULE	7,9€
JACKY COLA	7,9€
TEQUILA SUNRISE	7,9€



BIER / BEER

BITBURGER VOM FASS 0,3l - 3,5€
BITBURGER DRAUGHT BEER 0,5l - 4,5€

BITBURGER RADLER 0,3l - 3,5€
0,5l - 4,5€

BITTBURGER ALKOHOLFREI 0,3l - 3,5€
BITBURGER NON-ALCOHOLIC 0,5l - 4,5€

TIGER BIER 0,3l - 4,5€
TIGER BEER

BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB 0,5l - 4,5€
BENEDIKTINER WHITE BEER NATURE

BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5l - 4,5€
BENEDIKTINER WHITE BEER ALCOHOL-FREE

WEIN / WINE

PROSECCO 0,2l - 4,5€

WEISS WEIN 0,2l - 5,9€
WHITE WINE
trocken, halbtrocken
rock, semi-dry

ROT WEIN 0,2l - 5,9€
RED WINE
trocken, halbtrocken
rock, semi-dry

ROSÉ WEIN 0,2l - 5,9€
ROSÉ WINE
trocken, halbtrocken
rock, semi-dry

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 Glutamat Geschmackverstärkern / *Glutamate flavoring*
 - 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. Tramazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) / *Tramazine (may affect activity and attention of children)*
 - 17. Säuerungsmittel / *acidulants*