



KOI

Asian Fusion Cuisine

SPEISEKARTE



KOI

Asian Fusion Cuisine

Jeden Montag ist Ente-Tag! Alle Entengerichte für 11,90€
10% RABATT bei Selbstabholung (Außer Montag)

Maternstraße 1, 96049 Bamberg

Tel.: 0951 2094342

Montag bis Samstag

17:00 - 22:30 Uhr

Feiertag und Sonntag

11:30 - 14:30 Uhr und 17:00-22:30 Uhr

Küche öffnet bis 22:00 Uhr



Die Bilder in dieser Speisekarte dienen nur
zur Veranschaulichung



VORSPEISE APPERTIZERS

1. **SAUER-SCHARF-SUPPE** (leicht scharf)  4,50€
Mit Hähnchen-Hackfleisch und Glasnudeln
sweet sour soup with minced chicken and glass noodles
2. **WANTAN SUPPE** 4,90€
Mit gedämpften Teigtaschen und Gemüse
Wantan soup with steamed dumplings and vegetables
3. **HÜHNERSUPPE** 5,50€
Mit Glasnudeln, Hühnerfleisch und Gemüse
Chicken soup with glass noodles, chicken and vegetables
4. **TOM KHA GAI SUPPE** (leicht scharf)  5,50€
Thai Kokosmilch, Hühnerfleisch und Gemüse
Thai coconut milk, chicken and vegetables
- 4A. **TOM KHA GUNG SUPPE** (leicht scharf)  5,90€
Thai Kokosmilch, Garnelen und Gemüse
Thai coconut milk, prawns and vegetables
5. **TOM YUM GAI SUPPE** (scharf)   5,50€
Thai Zitronengras mit Hühnerfleisch und Gemüse
Thai lemongrass with chicken and vegetables
- 5A. **TOM YUM GUNG SUPPE** (scharf)   5,90€
Thai Zitronengras mit Garnelen und Gemüse
Thai lemongrass with prawns and vegetables
- 7A. **MISO-SUPPE** (vegetarisch)  4,90€
Japanische Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
With tofu, seaweed and green onions
7. **GEMÜSE-TOFU-SUPPE** (vegetarisch)  4,90€
Mit Glasnudeln, Tofu und Gemüse
With glass noodles, tofu & vegs
11. **EDAMAME**  5,50€
Gedämpfte grüne Bohnen mit Meersalz
Steamed beans with sea salt
12. **KOI FRÜHLINGSROLLE** (1 Stk.) 5,50€
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Schweinehackfleisch, Gemüse und Süß-Sauer-Soße
Homemade spring rolls with minced pork, vegetables and sweet sour sauce

VORSPEISE APPETIZERS

13. **MINI-FRÜHLINGSROLLEN** (6 Stk., vegetarisch)  **4,50€**
Mit Süß-Sauer-Soße
With sweet sour sauce
14. **GEBACKENE WANTAN** (4 Stk.) **5,50€**
Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
Fried dumplings filled with chicken and vegetables
15. **HANOI FRÜHLINGSROLLEN** (2 Stk.) **5,90€**
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse
Homemade spring rolls with pork, glass noodles and vegetables
16. **SHAOMAI** (4 Stk.) **5,90€**
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Fisch
Dumplings filled with shrimps and fish
- 16A. **DIMSUM VEGGIE** (4 Stk.)  **5,50€**
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
Dumplings filled with vegetables
17. **HAKAU** (4 Stk.) **5,90€**
Gedämpfte Reismehltaschen gefüllt mit Garnelen
Steamed rice dumplings filled with prawns
- 17A. **DIMSUM CHICKEN** (4 Stk.) **5,50€**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch
Steamed dumplings filled with chicken
- 17B. **DIMSUM GEMISCHT** (6 Stk.) **7,90€**
Mix aus gedämpften Teigtaschen: Shaomai, Hakau und Dimsum Chicken
Mix of steamed dumplings: Shaomai, Hakau and Dimsum chicken
18. **PANIERTE GARNELEN** (4 Stk.) **5,90€**
Mit Erdnusssoße
With peanut sauce
19. **SATÉ HÜHNERSPIESSE** (2 Stk.) **5,90€**
Hausgemachte Hühnerspieße mit Erdnusssoße
Homemade chicken skewers with peanut sauce



©copyright



TATAR

- | | | |
|------|--|--------|
| 28A. | THUNFISCH TATAR
Thunfischfilet (Sushi-Qualität) mit Sesam,
Schnittlauch und pikanten Gewürzen
Tuna fillet (sushi quality) with sesame seeds, chives,
and piquant spices | 14,90€ |
| 28B. | LACHS TATAR
Lachsfilet (Sushi-Qualität) mit Sesam, Schnittlauch und
pikanten Gewürzen
Salmon fillet (sushi quality) with sesame seeds, chives,
and piquant spices | 12,90€ |

SALATE SALADS

Unsere Salate werden mit verschiedenen Kräutern, Mango, Gurken, Paprika, Erdnüssen und einem hausgemachten Dressing zubereitet.

Our salads are prepared with various herbs, mango, cucumber, peppers, peanuts and a homemade dressing.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 21. | MANGO SALAT (Veggie) 🌱 | 6,50€ |
| 22. | GEGRILLTER HÜHNERBRUSTSALAT
Grilled chicken breast salads | 6,90€ |
| 23. | RINDFLEISCHSALAT Beef salads | 7,90€ |
| 25. | SEETANGSALAT 🌱 Seaweed salads | 5,90€ |

copyright

VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN

VIETNAMESE SUMMER ROLLS

Unsere vietnamesische Sommerrollen sind in Reispapier eingerollte Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Paprika und Mango, die mit einem hausgemachten veganen Dip serviert werden. Es werden jeweils zwei Stück serviert.

Our Vietnamese summer rolls are rice noodles rolled in rice paper, with lettuce, mint, coriander, peppers and mango, served with a homemade vegan dip. Two rolls are served at a time.

111.	MIT GEMÜSE 🌱 with vegetables	5,90€
112.	MIT TOFU 🌱 with tofu	5,90€
113.	MIT HÜHNERFLEISCH with chicken	6,50€
114.	MIT RINDFLEISCH with beef	6,90€
115.	MIT GARNELEN with prawns	7,90€
116.	MIT LACHS with salmon	7,50€
117.	MIT EIERN with eggs	5,90€

PHỞ

VIETNAMESISCHE REISBANDNUDELSUPPEN

Phở ist eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe, bestehend aus einer kräftigen Brühe, Reisbandnudeln und frischen Kräutern.

Phở is a traditional Vietnamese noodle soup made from a thick broth, rice noodles and fresh herbs.

8.	PHỞ BÒ Mit aromatisch geschmortem Rindfleisch with savory braised beef	13,90€
8A.	PHỞ GÀ Mit Hühnerfleisch with chicken	13,50€
8B.	PHỞ ĐẬU PHỤ 🌱 Mit Tofu, vegan vegan, with tofu	12,90€



© copyright



NUDELSUPPEN NOODLE SOUP

9. **RAMEN** 13,90€
Japanische Nudelsuppe mit Garnelen, gegrilltem Schweinefleisch, Mais, Nori, Sojasprossen, Eier und Sesam
Japanese noodle soup with prawns, grilled pork, corn, nori, soybean sprouts, eggs and sesame seeds
- 9A. **RAMEN VEGAN** 12,90€
Japanische Nudelsuppe mit Tofu, Mais, Nori, Sojasprossen und Sesam
Japanese noodle soup with tofu, corn, nori, bean sprouts and sesame

GROSSE NUDELSCHALEN

BIG NOODLE BOWL

Eine Nudelschale wird mit Salat, Mango, Paprika, Erdnüssen und einem hausgemachten Dressing serviert. / A bowl of noodles is served with salads, mango, peppers, peanuts and a homemade dressing.

- 29D. **BÚN ĐẬU** (vegetarisch) 12,50€
Reisnudeln mit gebratenem Tofu
Rice noodles with fried tofu
- 29G. **BÚN GÀ** 13,50€
Reisnudeln mit gegrillter Hühnerbrust
Rice noodles with grilled chicken breast
- 29V. **BÚN VỊT** 15,90€
Reisnudeln mit knuspriger Ente
Rice noodles with crispy duck meat
- 29B. **BÚN BÒ** 14,90€
Reisnudeln mit Rindfleisch
Rice noodles with beef
- 29N. **BÚN NEM** 12,50€
Reisnudeln mit vegetarischen Frühlingsrollen
Rice noodles with vegetarian spring rolls
- 29A. **BÚN NEM HÀ NỘI** 13,90€
Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse / Rice noodles with vietnamese spring rolls filled with pork and vegetables
- 29L. **BÚN CHẢ LÁ LỐT** 14,90€
Reisnudeln mit hausgemachten gebratenen Betelblätterröllchen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Salatmix und traditioneller Soße
Rice noodles with homemade fried betel leaf rolls filled with minced pork, mixed salad, and traditional sauce
- 29C. **BÚN CHẢ HÀ NỘI** 14,90€
Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch und Kräutern
Rice noodles with grilled pork and herbs

KNUSPRIGE

ENTENGERICHTE MIT REIS

CRISPY DUCK WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage
Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

30. CHOP SUEY 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moreln in Austernsoße / Crispy duck with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

31. MIT ERDNUSS SOSSE 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch / Crispy duck in a peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

32. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas / Crispy duck in a sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

33. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf) 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moreln / Crispy duck in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

34. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf) 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum / Crispy duck in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

35. MIT ROTEM CURRY (scharf) 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch / Crispy duck in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

36. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf) 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch / Crispy duck in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

37. SẢ ÓT (scharf) 15,90€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse & Sellerie (trocken gebraten) / Crispy duck with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

38. MIT MANGO SOSSE 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch / Crispy duck in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

39. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf) 15,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons / Crispy duck in hoisin sauce with fresh vegetables and mushrooms



HÜHNERFLEISCH GERICHTE

MIT REIS CHICKEN WITH JASMINE RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

40. CHOP SUEY

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Morcheln in Austernsoße / Chicken with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

41. MIT ERDNUSS SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Chicken in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

42. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas
Chicken in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

43. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Morcheln
Chicken in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

44. MIT INGWER SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum
Chicken in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

45. MIT ROTEM CURRY (scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Chicken in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

46. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Chicken in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

47. SÀ ÔT (scharf)

13,50€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / Chicken with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

48. MIT MANGO SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Chicken in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

49. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons
Chicken in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms

PANIERTE HÜHNERBRUST

MIT REIS BREADED CHICKEN BREAST WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

40A. CHOP SUEY 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moreheln in Austernsoße / Breaded chicken breast with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

41A. MIT ERDNUSS SOSSE 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Breaded chicken breast in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

42A. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas
Breaded chicken breast in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

43A. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf) 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moreheln
Breaded chicken breast in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

44A. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf) 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum
Breaded chicken breast in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

45A. MIT ROTEM CURRY (scharf) 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Breaded chicken breast in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

46A. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf) 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Breaded chicken breast in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

47A. SẢ ÔT (scharf) 14,50€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Knollensellerie (trocken gebraten) / breaded chicken breast with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

48A. MIT MANGO SOSSE 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Breaded chicken breast in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

49A. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf) 14,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons
Breaded chicken breast in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms



RINDFLEISCH MIT REIS

BEEF WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

50. CHOP SUEY

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Morcheln in Austernsoße / Beef with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

51. MIT ERDNUSS SOSSE

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
Beef in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

52. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas
beef in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

53. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Morcheln
beef in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

54. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf)

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum
beef in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

55. MIT ROTEM CURRY (scharf)

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
beef in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

56. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
beef in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

57. SẢ ÔT (scharf)

14,90€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / beef with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

58. MIT MANGO SOSSE

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch
beef in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

59. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

14,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons
beef in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms



DOPPELGEBRATENES

SCHWEINEFLEISCH MIT REIS

DOUBLE-FRIED CRISPY PORK WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

60. CHOP SUEY

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moreheln in Austernsoße / with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

61. MIT ERDNUSS SOSSE

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

62. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

63. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moreheln in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

64. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf)

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

65. MIT ROTEM CURRY (scharf)

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

66. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

67. SÅ ÖT (scharf)

13,90€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

68. MIT MANGO SOSSE

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

69. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

13,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms





GEGRILLTER LACHS MIT REIS

GRILLED SALMON WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

70. CHOP SUEY

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in Austernsoße / with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

71. MIT ERDNUSS SOSSE

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

72. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

73. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

74. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf)

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

75. MIT ROTEM CURRY (scharf)

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

76. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

77. SĀ ŌT (scharf)

16,90€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

78. MIT MANGO SOSSE

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

79. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

16,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms

GARNELEN-GERICHTE MIT REIS

SHRIMP DISHES WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

80. CHOP SUEY

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in Austernsoße / with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

81. MIT ERDNUSS SOSSE

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

82. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

83. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

84. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf)

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

85. MIT ROTEM CURRY (scharf)

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

86. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

87. SẢ ỚT (scharf)

17,90€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

88. MIT MANGO SOSSE

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

89. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

17,90€

Mit frischem Gemüse, Champignons in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms





VEGETARISCHE GERICHTE

MIT REIS VEG. DISHES WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

V0. CHOP SUEY

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in Austernsoße / with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

V1. MIT ERDNUSS SOSSE

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

V2. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

V3. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

V4. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf)

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

V5. MIT ROTEM CURRY (scharf)

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

V6. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

V7. SẢ ỚT (scharf)

12,50€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

V8. MIT MANGO SOSSE

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

V9. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

12,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms

FRISCHE TOFU-GERICHTE

MIT REIS FRESH TOFU DISHES WITH RICE

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln als Beilage

Fried rice or fried noodles as a side dish

+3,00€

TO. CHOP SUEY

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in Austernsoße / Tofu with fresh vegetables, mushrooms and morels in oyster sauce

T1. MIT ERDNUSS SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in peanut sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

T2. MIT SÜSS-SAUER-SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Ananas in sweet sour sauce with fresh vegetables, mushrooms and pineapple

T3. MIT BBQ-SOSSE (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Moren in BBQ sauce with fresh vegetables, mushrooms and morels

T4. MIT INGWER SOSSE (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Basilikum in ginger sauce with fresh vegetables, mushrooms and basil

T5. MIT ROTEM CURRY (scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in red curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

T6. MIT GELBEM CURRY (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in yellow curry with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

T7. SẢ ÔT (scharf)

13,50€

Mit Zitronengras, frischem Gemüse und Sellerie (trocken gebraten) / with lemongrass, fresh vegetables & celery (dry-fried)

T8. MIT MANGO SOSSE

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons und Kokosmilch in mango sauce with fresh vegetables, mushrooms and coconut milk

T9. MIT HOISIN SOSSE (leicht scharf)

13,50€

Mit frischem Gemüse, Champignons in hoisin sauce with fresh vegetables, mushrooms





GEBRATENE EIERNUDELN

FRIED-EGG NOODLES

Alle gebratene Eiernudeln-Gerichte werden mit Gemüse zubereitet
all fried egg noodle dishes will be served with vegetables

- | | | |
|-----|--|--------|
| 90. | MIT HÜHNERFLEISCH
Fried egg noodles with chicken | 13,50€ |
| 91. | MIT RINDFLEISCH
Fried egg noodles with beef | 14,90€ |
| 92. | MIT SCHWEINEFLEISCH
Fried egg noodles with pork | 13,90€ |
| 93. | MIT ENTE
Fried egg noodles with duck | 15,90€ |
| 94. | BAMI GORENG
Mit Hühnchen, Rind, Garnelen / with chicken, beef, prawn | 14,50€ |
| 95. | MIT GARNELEN
Fried egg noodles with prawns | 17,90€ |
| 96. | MIT PANIERTER HÜHNERBRUST
Fried egg noodles with breaded chicken breast | 14,50€ |
| 97. | MIT TOFU with tofu (vegetarisch) 🌱 | 13,50€ |
| 98. | MIT GEMÜSE with vegs. (vegetarisch) 🌱 | 12,50€ |

GEBRATENE REISBANDNUDELN

FRIED FLAT RICE NOODLES

Alle gebratene Reisbandnudeln-Gerichte werden mit Gemüse und Eier zubereitet / all fried flat rice noodles dishes will be served with vegetables and eggs

- | | | |
|------|---|--------|
| 90A. | MIT HÜHNERFLEISCH with chicken | 13,50€ |
| 91A. | MIT RINDFLEISCH with beef | 14,90€ |
| 92A. | MIT SCHWEINEFLEISCH with pork | 13,90€ |
| 93A. | MIT ENTE with duck | 15,90€ |
| 94A. | DREIERLEI
Mit Hühnchen, Rind, Garnelen / with chicken, beef, prawn | 14,50€ |
| 95A. | MIT GARNELEN with prawns | 17,90€ |
| 96A. | MIT PANIERTER HÜHNERBRUST
With breaded chicken breast | 14,50€ |
| 97A. | MIT TOFU with tofu (vegetarisch) 🌱 | 13,50€ |
| 98A. | MIT GEMÜSE with vegetables (vegetarisch) 🌱 | 12,50€ |

GEBRATENE UDON-NUDELN

FRIED UDON NOODLES

Alle gebratene Udon-Nudeln-Gerichte werden mit Gemüse und Eier zubereitet / all fried Udon noodle dishes will be served with vegetables and eggs.

90B.	MIT HÜHNERFLEISCH with chicken	13,50€
91B.	MIT RINDFLEISCH with beef	14,90€
92B.	MIT SCHWEINEFLEISCH with pork	13,90€
93B.	MIT ENTE with duck	15,90€
96B.	MIT PANIERTER HÜHNERBRUST with breaded chicken breast	14,50€
97B.	MIT TOFU with tofu (vegetarisch) 🌱	13,50€
98B.	MIT GEMÜSE with vegetables (vegetarisch) 🌱	12,50€

GEBRATENER REIS MIT EIERN

FRIED RICE WITH EGGS

Alle gebratene Reis-Gerichte werden mit Gemüse und Eier zubereitet
all fried rice dishes will be served with vegetables and eggs

100.	MIT HÜHNERFLEISCH with chicken	13,50€
101.	MIT RINDFLEISCH with beef	14,90€
102.	MIT SCHWEINEFLEISCH with pork	13,90€
103.	MIT ENTE with duck	15,90€
104.	NASI GORENG Curryreis mit Hühnchen, Rind, Garnelen curry rice with chicken, beef, prawns	14,50€
105.	MIT GARNELEN with prawn	17,90€
106.	MIT PANIERTER HÜHNERBRUST With breaded chicken breast	14,50€
107.	MIT TOFU with tofu (vegetarisch) 🌱	13,50€
108.	MIT GEMÜSE with vegs. (vegetarisch) 🌱	12,50€





ALLERLEI GERICHTE MIT REIS

ANY RICE DISHES

A6. MENÜ FÜR ZWEI Menu for two **34,50€**
Knusprige Ente in Süß-Sauer-Soße / crispy duck in sweet sour sauce
Hühnerfleisch in rotem Curry / chicken in red curry
Rindfleisch (trocken gebraten) mit Gemüse / dry roasted beef with vegs.

A7. ENTE MENÜ FÜR ZWEI Duck menu for two **35,90€**
Knusprige Ente mit Garnelen, Rind- und Hühnerfleisch und Gemüse in BBQ-Soße / crispy duck with prawns, beef and chicken and vegetables in BBQ sauce

EXTRA

GEBRATENER REIS fried rice **5,00€**

GEBRATENE NUDELN fried noodles **5,00€**

WEISSER REIS white rice **3,00€**

SOSSE sauce **3,00€**

SOMMER POKE BOWL

Bowls werden mit Sushi-Reis, vielfältigem frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Beilagensalat serviert.

Bowls are served with sushi rice, a variety of fresh vegetables, peanuts, fried onions and a side salad.

B1. TUNA POKE BOWL **12,90€**
Mit rohem Thunfisch und Spezialsoße
with raw tuna and special sauce

B2. LACHS POKE BOWL **12,50€**
Mit Lachs und Spezialsoße
with salmon and special sauce

B3. CHICKEN POKE BOWL **12,50€**
Mit Hühnerbrust und Spezialsoße
with chicken breast and special sauce

B4. TOFU POKE BOWL (vegetarisch)  **11,50€**
Mit Tofu und vegetarischer Soße
with tofu and vegetarian sauce

B5. KOI POKE BOWL **13,90€**
Mit Thunfisch, Lachs, Garnelen und Spezialsoße
with tuna, salmon, prawns and special sauce



KOI

Asian Fusion Cuisine

MAKI jeweils 6 Stück

- 220. TEKA MAKI 5,50€
Roher Thunfisch / raw tuna
- 221. SAKE MAKI 4,90€
Roher Lachs / raw salmon
- 221A. GEGRILLTE LACHSHAUT 5,50€
Mit Mayonnaise
grilled salmon skin with mayo
- 222. TORO MAKI 5,90€
Pikanter Thunfisch mit Schnittlauch
spicy tuna with chives
- 223. AVOCADO MAKI 4,50€ 
- 224. KAPPA MAKI 3,90€ 
Gurke / cucumber
- 225. SHINKO MAKI 3,90€ 
Japanischer Rettich / japanese radish
- 226. KANPYO MAKI 3,90€ 
Japanischer Kürbis / japanese pumpkin
- 227. ASUPARA MAKI 3,90€ 
Spargel / asparagus
- 228. EBI MAKI 5,50€
Garnele und Flugfischkaviar
prawns and flying fish caviar
- 229. SURIMI MAKI 4,90€
Krabbenfleisch / crab meat
- 230. TAMAGO MAKI 4,50€
Eierstich / eggnog
- 231. TOFU MAKI 4,50€ 
- 232. TEMPURA MAKI 5,90€
Panierte Garnele mit Mayonnaise
breaded prawns with mayo
- 233. NOIZUSAKE MAKI 4,90€
Geräucherter Lachs / smoked salmon
- 234. MANGO MAKI 3,90€ 
- 234A. GEGRILLTER LACHS 6,50€
Mit Avocado / grilled salmon with avo
- 234B. GEGRILLTER THUNFISCH 6,90€
Mit Avocado / grilled tuna with avo

FUTO MAKI-

BIG ROLL jeweils 5 Stück

- 235. FUTO MAKI 7,50€ 
Avocado, Gurke, Rettich, japanischer
Kürbis und Salat / Avocado, cucumber,
radish, japanese pumpkin and lettuce
- 236. FUTO MAKI LACHS 9,50€
Gefüllt mit gegrilltem Lachs, Avocado,
Gurke, Kaviar und Spezialsoße / filled
with grilled salmon, avo, cucumber, caviar
and special sauce
- 237. NAOMI FUTO MAKI 9,50€
TEMPURA
Gefüllt mit Krebsfleisch, Avocado, Gurke,
Philadelphia und in Tempurateig und
Kaviar, mit Spezialsoße / filled with crab
meat, avo, cucumber, philadelphia, caviar,
in tempura dough and special sauce
- 238. FUTO MAKI EBI 9,50€
Gefüllt mit Ebi Tempura, Avocado, Gurke,
Mango in Tempurateig und Kaviar, mit
Spezialsoße/ filled with ebi tempura,
avocado, cucumber, mango, in tempura
dough and caviar, special sauce
- 239. FUTO MAKI 9,50€
THUNFISCH
Gefüllt mit gegrilltem Thunfisch,
Avocado, Gurke, Mango und Kaviar, mit
Spezialsoße / filled with grilled tuna, avo,
cucumber, mango, caviar, with special
sauce

SUSHI

Alle Sushi-Gerichte werden mit Wasabi
eingelegtem Ingwer und Sojasoße serviert. All
sushi dishes will be served with wasabi, pickled
ginger and soy sauce.



SASHIMI

245. SAKE-MAGURO-SASHIMI 17,50€
(8 Stk.) Roher Lachs und Thunfisch
raw salmon and tuna

246. MAGURO-SASHIMI 17,90€
(8 Stk.) Roher Thunfisch / raw tuna

247. SAKE-SASHIMI 16,90€
(8 Stk.) Roher Lachs / raw salmon

NIGIRI jeweils 1 Stück

250. MAGURO Thunfisch / tuna 2,90€

251. SAKE Lachs / salmon 2,50€

252. SABA 2,50€
Marinierte Makrele / marinated mackerel

253. NOIZUSAKE 3,50€
Geräucherter Lachs / smoked salmon

254. EBI 2,90€
Garnele / prawn

255. UNAGI 3,00€
Gegrillter Flusssaal / grilled river eel

256. SURIMI 2,00€
Krabbenfleisch / crab meat

257. TAKO Oktopus / octopus 2,50€

258. INARI 2,50€
Tofutasche / tofu

259. TAMAGO 2,00€
Eierstich/ sweet omelet

TEMPURA

BIG ROLLS jeweils 10 Stück

264. CHICKEN TEMPURA ROLLS 12,50€
Panierte Hühnerbrust, Avocado, Gurke, Mango, Krebsfleisch, Spezialsoße und Kaviar / Breaded chicken breast, avocado, cucumber, mango, crab meat, special sauce and caviar

265. EBI TEMPURA ROLLS IM CRISPY-REISMANTEL 13,90€
Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Krebsfleisch, Spezialsoße und Kaviar / Breaded prawns, avocado, cucumber, mango, crab meat, special sauce and caviar

266. ENTE TEMPURA ROLLS 13,50€
Panierte Ente, Avocado, Gurke, Mango, Krebsfleisch, Spezialsoße und Kaviar / breaded duck, avocado, cucumber, mango, crab meat, special sauce and caviar

267. SALMON TEMPURA 13,90€
Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Krebsfleisch, Philadelphia, Spezialsoße und Kaviar / salmon, avocado, cucumber, mango, crab meat, philadelphia, special sauce and caviar

268. TUNA TEMPURA 14,50€
Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Krebsfleisch, Philadelphia, Spezialsoße und Kaviar / tuna, avocado, cucumber, mango, crab meat, philadelphia, special sauce and caviar

INSIDE OUT ROLLS

jeweils 8 Stück

- 270. TUNA YAKI ROLLS** 7,50€
Gegrillter Thunfisch mit Avocado, Aalsoße, Rucola und Sesam / grilled tuna with avo, eel sauce, rocket and sesame seeds
- 271. BEJITARIAN ROLLS** 6,90€
(vegetarisch/vegetarian) Vegetarische Frühlingsrolle, Philadelphia und Sesam / vegetarian spring rolls, philadelphia and sesame
- 275. KIMCHI ROLLS** 6,90€
(scharf, vegetarisch / spicy, vegetarian) Eingelegter Chinakohl mit Gurke, Rucola und Sesam / pickled chinese cabbage, rockets and sesame
- 276. YOGA ROLLS** 6,90€
(vegetarisch/vegetarian) Avocado, Gurke, Rucola, Philadelphia und Sesam / avocado, cucumber, rockets, philadelphia and sesame
- 278. NOIZUSAKE ROLLS** 7,90€
Geräucherter Lachs, Gurke, Rucola, Sesam und Philadelphia / smoked salmon, cucumber, rockets, sesame, philadelphia
- 279. SALMON ROLLS** 6,90€
Rohes Lachs, Mango, Rucola, Sesam und Philadelphia / raw salmon, mango, rockets, sesame and philadelphia
- 280. CALIFORNIA ROLLS** 6,50€
Surimi, Avocado, Kaviar und Sesam surimi, avo, caviar and sesame
- 281. SAKE AVOCADO ROLLS** 6,90€
Rohes Lachs, Avocado und Sesam raw salmon, avo and sesame
- 282. ALASKA ROLLS** 6,50€
Rohes Lachs, Gurke und Sesam raw salmon, cucumber and sesame
- 283. ATLANTIK ROLLS** 7,50€
Rohes Thunfisch, Avocado und Sesam raw tuna, avo and sesame
- 284. HOT ALASKA ROLLS** 7,50€
(pikant/spicy) Lachs, Avocado, Gurke, Sesam und Schnittlauch / salmon, avo, cucumber, sesame and chives
- 285. SPICY TUNA ROLLS** 7,90€
(pikant/spicy) Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam und Schnittlauch / tuna, avocado, cucumber, sesame and chives
- 286. TUNA NIGITORO ROLLS** 7,90€
(pikant/spicy) Thunfischatar mit Gewürzen, Avocado, Sesam, Schnittlauch / tuna tartare with spices, avocado, sesame, chives
- 286A. SAKE NIGITORO ROLLS** 7,50€
(pikant/spicy) Lachstatar mit Gewürzen, Gurke, Sesam, Schnittlauch / salmon tartare with spices, cucumber, sesame, chives
- 287. GREEN PHILADELPHIA** 6,50€
(vegetarisch/vegetarian) Grüner Spargel, Philadelphia, Rucola und Sesam / green asparagus, philadelphia, rockets, sesame
- 288. HORENSEN ROLLS** 6,50€
(vegetarisch/vegetarian) Spinat mit Erdnusssoße, Gurke und Sesam / spinach with peanut sauce, cucumber and sesame
- 289. TAMAGO ROLLS** 5,90€
(vegetarisch/vegetarian) Japanisches Omelette, Gurke, Rucola, Philadelphia und Sesam / jap. omelette, cucumber, rockets, philadelphia and sesame
- 290. SAKE YAKE ROLLS** 6,90€
Gegrillter Lachs, Gurke, Sesam und Mayonnaise / grilled salmon, cucumber, sesame, mayo
- 291. SAKE KAWA ROLLS** 6,90€
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam und Mayonnaise / grilled salmon skin, cucumber, sesame and mayo
- 292. SABA ROLLS** 6,90€
Marinierte Makrele, Avocado, Sesam und Schnittlauch / marinated mackerel, avo, sesame and chives
- 295. KAMO ROLLS** 7,50€
Ente, Gurke, Sesam und Mayonnaise duck, cucumber, sesame and mayo
- 296. CHICKEN ROLLS** 6,90€
Panierte Hühnerbrust, Gurke, Sesam und Mayonnaise / breaded chicken breast, cucumber, sesame and mayo
- 298. EBI TEMPURA ROLLS** 6,90€
Panierte Garnele, Gurke, Sesam, Mayo breaded prawns, cucumber, sesame, mayo
- 299. UNAKYU ROLLS** 6,90€
Flussaal, Gurke, Sesam und Schnittlauch river eel, cucumber, sesame and chives

KOI SPEZIAL ROLLS

jeweils 6 Stück

270A. PIKANTER LACHS 12,90€

Lachs, Gurke, Spargel, Kaviar und Chillisoße umwickelt mit flambiertem Lachs
Salmon, cucumber, asparagus, caviar and chilli sauce wrapped with flambéed salmon

271A. PIKANTER TUNA 13,50€

Thunfisch, Gurke, Spargel, Kaviar und Chillisoße umwickelt mit flambiertem Thunfisch / Tuna, cucumber, asparagus, caviar and chilli sauce wrapped in flambéed tuna

272A. LACHS ROLLS 13,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Spezialsoße und Kaviar umwickelt mit Thunfisch / Salmon, avo, cucumber, Philadelphia, special sauce and caviar wrapped with tuna

273A. TUNA ROLLS 13,50€

Panierter Thunfisch, Avocado, Gurke, Kaviar, Salat und Spezialsoße umwickelt mit Lachs
Breaded tuna, avocado, cucumber, caviar, salad and special sauce wrapped in salmon

274A. HÜHNERBRUST ROLLS 9,50€

Panierte Hühnerbrust, Avocado, Gurke und Erdnusssoße, Erdnüsse
Breaded chicken breast, avo, cucumber and peanut sauce, peanut

275A. VEGGIE ROLLS 🌱 12,50€

Tofu, Gurke, Mango, japanischer Kürbis und Veggie-Soße umwickelt mit Avocado
Tofu, cucumber, mango, jap. pumpkin and veggie sauce wrapped with avocado





SUSHI MENÜ

201. MENÜ 1 14,50€

Maki: 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Rettich, 3 Stk. Gurke
3 pcs. salmon, 3 pcs. tuna, 3 pcs. radish, 3 pcs. cucumber
Rolls: 8 Stk. California / 8 pcs. California

202. MENÜ 2 20,90€

Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Ebi
2 pcs. salmon, 2 pcs. tuna, 2 pcs. ebi

Rolls (8 Stk.): Lachs mit Avocado, Gurke, Philadelphia, Spezialsoße, Kaviar,
umwickelt mit Thunfisch / 8 pcs. salmon with avocado, cucumber, philadelphia, special sauce,
caviar, wrapped with tuna

203. MENÜ 3 17,90€

Rolls: California, Alaska, Atlantik (jeweils 8 Stück/ 8 pcs.)

204. MENÜ 4 16,90€

Nigiri: 1 Stk. Lachs, 1 Stk. Thunfisch, 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Tako, 1 Stk. Tamago
1 pcs. salmon, 1 pcs. tuna, 1 pcs. ebi, 1 pcs. tako, 1 pcs. tamago
Maki: 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Avocado, 3 Stk. Gurken
3 pcs. salmon, 3 pcs. tuna, 3 pcs. avocado, 3 pcs. cucumber

205. MENÜ 5 21,90€

6 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Ebi, Noizusake, Tako, Tamago (jeweils 1 Stk.)
salmon, tuna, ebi, noizusake, tako, tamago (one pc. each)
Maki: 3 Stk Lachs, 3 Stk Thunfisch / 3 pcs. salmon, 3 pcs. tuna
Rolls: 8 Stk. California / 8 pcs. California

206. MENÜ 6 SALMON LOVER 24,90€

Nigiri: 4 Stk. Lachs / 4 pcs. salmon
Rolls (8 Stk.): Lachs, Gurken und Avocado umwickelt mit Lachstatar und Spezialsoße
Salmon, cucumber and avocado wrapped with salmon tartare and special sauce
Maki: 6 Stk. Lachs im Tempurateig / salmon tempura

207. MENÜ 7 (vegetarisch) 13,90€

Maki: 3 Stk. Avocado, 3 Stk. Gurke, 3 Stk. Rettich, 3 Stk. Kürbis
avocado, cucumber, radish, pumpkin (3 pcs. each)
Rolls: 8 Stk. Horenso / 8 pcs. Horenso

208. MENÜ 8 (vegetarisch) 11,50€

Maki: 3 Stk. Avocado, 3 Stk. Gurke, 3 Stk. Rettich, 3 Stk. Kürbis, 3 Stk. Mango, 3 Stk. Spargel
avocado, cucumber, radish, pumpkin, mango and asparagus (3 pcs. each)

209. MENÜ 9 (für 2 Pers./for two) 39,90€

10 Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Ebi, 2 Stk. Tako, 2 Stk. Tamago
Salmon, tuna, ebi, tako, tamago (2 pcs each)
Maki: 6 Stk. Lachs, 6 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Avocado, 3 Stk. Gurke
6 pcs. salmon, 6 pcs. tuna, 3 pcs. avocado, 3 pcs. cucumber
Rolls: 8 Stk. California / 8 pcs. California



SUSHI EXTRA

PORTION ENGELEGTER INGWER 1,00€
Pickled ginger

PORTION WASABI Wasabi 1,00€

SOJA SOSSE Soya sauce 1,00€

JEDES SUSHI AUF WUNSCH AUCH IM TEMPURATEIG!
(GEGEN AUPPREIS) 2,00€
Every sushi also available in a tempura dish upon request

DESSERTS

BANANE GEBACKEN 4,00€
Mit Honig und Kokosraspeln / with honey and grated coconut
+ Extra Vanilleeis / extra vanilla ice 5,50€

APFEL GEBACKEN 4,00€
Mit Honig und Kokosraspeln / with honey and grated coconut
+ Extra Vanilleeis / extra vanilla ice 5,50€

ANANAS GEBACKEN 4,00€
Mit Honig und Kokosraspeln / with honey and grated coconut
+ Extra Vanilleeis / extra vanilla ice 5,50€

BANANA SPLIT 4,90€
Mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße
with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

HEISSE HIMBEEREN 5,20€
Mit Vanilleeis und Sahne
with vanilla ice cream, whipped cream

MOCHI MIX (2 Stk.) 5,00€
Klebereisbällchen gefüllt mit Eis, mit Sahne
Glutinous rice balls filled with ice cream, with whipped cream

KUGEL EIS 1,90€
Vanille / Schokolade
Vanilla / chocolate

PORTION SAHNE whipped cream 0,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / alcoholic

FLASCHE MINERALWASSER 0,75L 5,90€
Still od. spritzig / still or sparkling

TAFELWASSER 0,3L 2,50€
Still od. spritzig / still or sparkling

COLA 0,3L 2,90€

COLA LIGHT 0,3L 2,90€

FANTA 0,3L 2,90€

SPRITE 0,3L 2,90€

SPEZI 0,3L 2,90€

BITTER LEMON 0,3L 3,20€

TONIC WATER 0,3L 3,20€

GINGER ALE 0,3L 3,20€

EISTEE 0,3L 2,90€
Pfirsich od. Zitrone / peach or lemon

SÄFTE JUICE

APFELSAFT 0,3L 3,50€
Apple juice

MARACUJASFT 0,3L 3,50€
Passion fruit juice

TRAUBENSAFT 0,3L 3,50€
Grape juice

JOHANNISBEERSAFT 0,3L 3,50€
Blackcurrant juice

MANGOSAFT Mango juice 0,3L 3,50€

LYCHEESAFT Lychee juice 0,3L 3,50€

SAFTSCHORLE

FRUIT SPRITZER

APFELSAFTSCHORLE 0,3L 3,20€
Apple spritzer

MARACUJASFTSCHORLE 0,3L 3,20€
Passion fruit spritzer

TRAUBENSAFTSCHORLE 0,3L 3,20€
Grape spritzer

JOHANNISBEERSAFTSCHORLE 0,3L 3,20€
Black currant spritzer

MANGOSAFTSCHORLE 0,3L 3,20€
Mango spritzer

LYCHEESAFTSCHORLE 0,3L 3,20€
Lychee spritzer



KAFFEE COFFEE

KAFFEE	2,90€
LATTE MACCHIATO	3,90€
CAPPUCCINO	3,50€
ESPRESSO	2,50€
DOPPEL ESPRESSO	3,90€
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	5,50€

Mit kräftigem vietnamesischem Kaffee, süßer Kondensmilch, Eiswürfeln / vietnamese coffee with condensed milk, ice cubes

HOMEMADE DRINKS

MANGO LASSI	6,90€
-------------	-------

Fruchtiges Joghurtgetränk mit Mangopüree, Kokosnussmilch und Zucker / Fruity yogurt drink with mango puree, coconut milk and sugar

CUCUMBER GINGER	6,90€
-----------------	-------

Gurke, Ingwer, Ginger Ale, Limetten, Minze, Zucker / Cucumber, ginger, ginger ale, lime, mint, sugar

LIME FRESH	5,90€
------------	-------

Limette, Zucker, Soda / lime, sugar, soda

LIMEBERRY DREAM	6,50€
-----------------	-------

Erdbeerpüree, Limette, Minze, Soda
Strawberry puree, lime, mint, soda

ISLAND VIBES	6,90€
--------------	-------

Maracuja, Litschisaft, Maracujasirup, Limette
Passion fruit, lychee juice, passion fruit syrup, lime

TEE TEA

JASMIN TEE	0,3L	3,90€
------------	------	-------

Ein sanfter, sortenreiner asiatischer Tee nur mit zarten Jasminblüten / A gentle, pure Asian tea with delicate jasmine blossoms

GRÜNER TEE GUNPOWDER	0,3L	3,90€
----------------------	------	-------

Ein hochwertiger Tee aus gerollten Blättern, die wie kleine Schrotkugeln aussehen, daher der Name Gunpowder-Schiesspulver / A high-quality tea made from rolled leaves that look like small shotgun pellets, hence the name gunpowder

WEISSER TEE CHINA

PAI MU TAN	0,3L	3,90€
------------	------	-------

Ein chinesischer Tee mit höchster Qualitätsstufe süßem Aroma, leichter Würze / A Chinese tea with the highest quality, sweet aroma, light spice

MORGENTAU	0,3L	3,90€
-----------	------	-------

Komposition aus aroßblättrigem chinesischen Sencha und fein-fruchtigen Aromen und Blüten
Composition of big-leaf Chinese Sencha and fine fruity aromas and blossoms

JAPAN GENMAICHA TEE	0,3L	3,90€
---------------------	------	-------

Feinster Bio-Grüntee, ein Sencha mit gerösteten Reiskörnern, angenehm mit einem leichten Röstgeschmack / Finest organic green tea, a Sencha with roasted rice grains, with a light roasted taste

KOI TEE	0,5L	5,90€
---------	------	-------

Holunderblütentee mit frischer Orange, Zitronen, Zimt, Süßholz, Zitronengras und Minze / Elderflower tea with fresh orange, lemon, cinnamon, licorice, lemon macaws and mint

INGWERTEE	0,5L	5,90€
-----------	------	-------

Ingwer, Zitronen, Süßholz und Minze / Ginger, lemon, licorice and mint

BIERE BEER

FÄSSLA GOLD PILS VOM FASS	0,5L	4,20€
FÄSSLA LAGER BIER VOM FASS	0,5L	4,20€
FÄSSLA HELLBIER VOM FASS	0,5L	4,20€
PAULANER HEFEWEISSBIER VOM FASS	0,5L	4,30€
PAULANER HELLBIER ALKOHOLFREI	0,5L	3,90€
PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5L	3,90€
COLAWEIZEN MIT FASSBIER	0,5L	3,90€
RUSS MIT FASSBIER	0,5L	3,90€
RADLER MIT FASSBIER	0,5L	3,90€
THAI SINGHA BIER	0,33L	3,50€

APERITIFS

UMESHU Pflaumenwein	0,1L	3,50€
APEROL SPRITZ	0,2L	6,90€
HUGO	0,2L	6,90€
WEINSCHORLE süß/sauer Sweet / sour	0,2L	4,50€
SAKE warm/kalt Warm / cold	0,18L	4,90€
MARTINI BIANCO	5 cl	3,50€

SPIRITUOSEN SPIRITS

JÄGERMEISTER	2 cl	2,90€
RAMAZOTTI	2 cl	2,90€
FERNET BRANCA	2 cl	2,90€
WILLIAMSBRINE	2 cl	2,90€
JACK DANIELS WHISKEY	2 cl	2,90€
BARCARDI	2 cl	2,90€
WODKA GORBATSCHOW	2 cl	2,90€
GIN GORDONS DRY	2 cl	2,90€
GRAPPA	2 cl	2,90€

LONGDRINKS

WODKA LEMON	4 cl	7,50€
GIN TONIC	4 cl	7,50€
BARCARDI COLA	4 cl	7,50€
WHISKEY COLA	4 cl	7,50€

ASIA SCHNAPS

CHU-YEH-CHING	2 cl	3,90€
BAMBUSWURZELSCHNAPS 45% Bamboo roots schnapps		
KAO-LIANG REISSCHNAPS 62% 2 cl		3,90€
Rice schnapps		
WU-CHIA-PI	2 cl	3,90€
KRÄUTERSCHNAPS 54% Herb schnapps		
MEI-KUEI-LU	2 cl	3,90€
ROSENSCHNAPS 54% Rose schnapps		
NẾP MỚI VIETNAM	2 cl	3,50€
REISSCHNAPS 35% Vietnamese rice schnapps		
MEKHONG 35% Thailändischer Reis-Whiskey Thai rice whiskey	2 cl	3,50€



MOJITO

o. Alkohol m. Alkohol

CLASSIC MOJITO 6,50€ 7,50€
Frische Limetten, Minze, Zucker und Sodawasser
Fresh limes, mint, sugar and soda water

INGWER MOJITO 6,90€ 7,90€
Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Zucker und Sodawasser / Fresh ginger, lime, mint, cane sugar and soda water

MANGO MOJITO 6,90€ 7,90€
Frische Mango, Limetten, Minze, Zucker und Sodawasser / Fresh mango, lime, mint, sugar and soda water

HIMBEER MOJITO 6,90€ 7,90€
Frische Himbeeren, Limetten, Minze, Zucker und Sodawasser / Fresh raspberries, limes, mint, sugar and soda water

SPEZIAL MOJITO 6,90€ 7,90€
Frische Himbeeren, Lycheesaft, Limetten, Minze, Zucker und Sodawasser / Fresh raspberries, lychee juice, lime, mint, sugar and soda water

MOJITO GROSS 10,90€ 12,90€
1 Liter Auswahl / 1L Mojito of choice

WEISSWEIN WHITE WINE

0,2l 0,75l

TOLLO CHARDONNAY 4,90€ 16,90€
Trocken, fruchtig, frisch / dry, fruity, fresh

TOLLO PINOT GRIGIO 4,90€ 16,90€
ROCCA VENTOSA
Trocken, fruchtig, typischer Pinot
dry, fruity, typical Pinot

KALLFELZ RIESLING 5,50€ 11 25,50€
Trocken, spritzig, belebend
dry, sparkling, invigorating

BANFI LA PETTEGOLA 5,50€ 18,90€
VERMENTINO
Trocken, fruchtig, mit einer Note von Aprikose, Grapefruit und Blumen / dry, fruity, with a hint of apricot, grapefruit and flowers

SILVANER APFEL-BACHER FRANKEN 4,90€ 11 21,90€
Trocken, ausgewogener Silvanertyp
dry, balanced Silvaner type

BACCHUS APFELBACH 4,90€ 11 21,90€
FRANKEN
Halbtrocken, fein-fruchtig, frisch
semi-dry, fine-fruity, fresh

CONCILIO SAUVIANON 5,90€ 20,90€
BLANC „ARJENT“
Trocken, fruchtig, frisch / dry, fruity, fresh

SCHEUREBE 6,90€ 24,90€
WEINGUT AM STEIN FRANKEN
Fruchtig, exotisch, mit Orangen-Maracuja-Aromen / fruity, exotic, with orange and passion fruit aromas



ROSEWEIN ROSÉ

	0,2l	0,75l
CONCILIO PINOT GRIGIO ROSE	4,90€	16,90€

Trocken, fruchtig und blumig
dry, fruity and floral

BODEGAS ALCONDE ROSADO	4,90€	16,90€
------------------------	-------	--------

Trocken, fruchtig, aromatisch-spritziger Geschmack
dry, fruity, aromatic, tangy taste

ROTWEIN RED WINE

	0,2l	0,75l
PONTE MERLOT	4,90€	16,90€

Trocken, angenehm weich und würzig
Dry, soft and spicy

OBELLO ROSSO CASTELLI DEL DUCA	4,50€	15,90€
--------------------------------	-------	--------

Halbtrocken, fruchtig, leichte Tannine
Semi-dry, fruity, light tannins

POGGIO DEL SASSO CHIANTI (nur Flasche)		17,90€
--	--	--------

Trocken, sehr fruchtig, pelzige Tannine
dry, very fruity, furry tannins

BODEGAS ALCONDE TEMPRANILLO	5,50€	18,90€
-----------------------------	-------	--------

Trocken, leichte Tannine, schmelzig und angenehm
dry, light tannins, melting and pleasant

TORREVENTO VIGNA PEDALE RISERVA	6,90€	24,90€
---------------------------------	-------	--------

Harmonisch, samtig, voll und anhaltend
harmonious, velvety, full and persistent





Liebe Gäste,
wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
informieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Gerne stellen wir Ihnen eine separate Allergikerkarte mit
Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zur
Verfügung.

Die Bilder in dieser Speisekarte dienen nur
zur Veranschaulichung

Dear guests,
If you suffer from allergies or intolerances,
please inform our service staff.
We will be happy to provide you with a separate allergy card
with information on allergens and additives.

The images in this menu are for illustrative purposes only.

leicht scharf / Mildly spicy 🌶️ scharf / spicy 🌶️🌶️

©copyright