



Asiatische Küche

Speisekarte

SUSHI · PHO · CURRY · POKE BOWLS

Vorspeisen

STARTERS

- 1 **Wan-Tan-Suppe** ^{2,4,14} 4,90

Mit Fleisch und Garnelen, Champignons, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Koriander

With meat, shrimps, mushrooms, peppers, broccoli, zucchini, spring onions, coriander
- 2 **Coco Love** ^{2,7}

Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Koriander – wahlweise mit:

Soup with coconut milk, mushrooms, peppers, broccoli, zucchini, spring onions, coriander – optionally with:

a Tofu	4,90
b Hühnerfleisch	4,90
c Garnelen	5,50
- 3 **Almost Nude** ^{2 Stk. 2,3,11}

Vietnamesische Sommerrollen mit Salat, Reisnudeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, Gurke, Koriander, Sesamdressing – wahlweise mit:

Vietnamese summer rolls with salad, rice noodles, carrots, spring onions, cucumber, coriander, sesame dressing – optionally with:

a Tofu	4,50
b Hühnerfleisch	4,90
c Tempura-Garnelen	5,50
- 4 **Springrolls** ^{4 Stk. 2,3,7,11,A} 4,90

Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam und 3 hausgemachten Soßen

Vietnamese spring rolls filled with shrimps and vegetables, served with sesame and 3 homemade sauces
- 5 **Tempura Shrimps** 5,50

^{3 Stk. 1a,2,3,7,11,A}

Frittierte Garnelen, serviert mit Sesam und 3 hausgemachten Soßen

Fried shrimps served with sesame and 3 homemade sauces
- 6 **Fried Sate** ^{3,7,11} 4,90

Gebratenes Hühnerfleisch, serviert mit 2 hausgemachten Soßen

Fried chicken, served with 2 homemade sauces
- 7 **Gyoza** ^{4 Stk. 1a,3,7,11,A} 4,90

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, mit Sesam und 3 hausgemachten Soßen

Fried dumplings filled with chicken and vegetables, with sesame and 3 homemade sauces

Vorspeisen

STARTERS

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------|-------|---|------|---|----------------|-------------|-------|-----------|----------------|-------------|-------|---|----------------|-------------|-------|---|----------------|-------------|-------|
| 8 | Prawns in Silk ^{3 Stk. 2,11}
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, mit Sesamdressing
<i>Steamed rice flour dumplings filled with shrimp and vegetables, with sesame dressing</i> | 4,90 | 11 | Wakame ^{4,11,14}
Seetang-Salat mit Sesam und Avocado – wahlweise mit:
<i>Seaweed salad with sesame and avocado – optionally with:</i> | 4,00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%;">a</td> <td style="width: 40%;">Lachs</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">8,80</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>Thunfisch</td> <td style="text-align: right;">9,50</td> </tr> </table> | | | | | | a | Lachs | 8,80 | b | Thunfisch | 9,50 | | | | | | | | | | |
| a | Lachs | 8,80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b | Thunfisch | 9,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Mini-Frühlingsrollen ^{6 Stk.}
Vegetarisch
<i>Mini spring rolls, vegetarian</i> | 4,90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Edamame ⁶
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
<i>Steamed green soybeans with sea salt</i> | 4,90 | 12 | Crew Love Tapas ^{1a,2,3,7,11,A}
Vorspeisenplatte, serviert mit Salat, Sesam und hausgemachter Soße – wahlweise:
<i>Starter platter served with salad, sesame and homemade sauce – optionally:</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%;">a</td> <td style="width: 40%;">für 2 Personen</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">Nr. 4, 5, 6</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">12,50</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>für 2 Personen</td> <td style="text-align: right;">Nr. 5, 6, 7</td> <td style="text-align: right;">12,50</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>für 3 Personen</td> <td style="text-align: right;">Nr. 4, 5, 6</td> <td style="text-align: right;">17,00</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>für 3 Personen</td> <td style="text-align: right;">Nr. 5, 6, 7</td> <td style="text-align: right;">17,00</td> </tr> </table> | | | | | | a | für 2 Personen | Nr. 4, 5, 6 | 12,50 | b | für 2 Personen | Nr. 5, 6, 7 | 12,50 | c | für 3 Personen | Nr. 4, 5, 6 | 17,00 | d | für 3 Personen | Nr. 5, 6, 7 | 17,00 |
| a | für 2 Personen | Nr. 4, 5, 6 | 12,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b | für 2 Personen | Nr. 5, 6, 7 | 12,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| c | für 3 Personen | Nr. 4, 5, 6 | 17,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| d | für 3 Personen | Nr. 5, 6, 7 | 17,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Suppen

SOUPS

Pho – serviert mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Limetten und scharfer Soße
Served with spring onions, bean sprouts, onions, coriander, lime and hot sauce

		VORSPEISE	HAUPTGANG
13	Pho mit Tofu ⁶ <i>Pho with tofu</i>	4,90	12,50
14	Pho mit Hühnerfleisch ⁶ <i>Pho with chicken</i>	4,90	13,90
15	Pho mit Rindfleisch ⁶ <i>Pho with beef</i>	5,50	14,90

Hauptgerichte

MAIN COURSES

- 16 **Wildkräuter-Curry** ^{1a,2,4,6,7,10,11,A}
 Cremiges Kokos-Curry mit Saisongemüse, serviert mit Salat, Reis oder Reisbandnudeln, Sesam und hausgemachter Soße – wahlweise mit:
Wild herb curry · Creamy coconut curry with seasonal vegetables, served with salad, rice or rice noodles, sesame and homemade sauce – optionally with:

a	Tofu	13,50
b	Hühnerfleisch	15,50
c	Rindfleisch *	16,90
d	Ente	17,90
e	Garnelen	19,90
f	Hühnerfleisch paniert	15,50
g	Lachs *	20,50
h	Thunfisch *	22,50

- 17 **Mama Power** ^{1a,2,4,6,7,10,11,A,H,M}
 Würzige dunkle Soße, ein Hauch Knoblauch, Saisongemüse, serviert mit Salat, Reis oder Reisbandnudeln, Sesam und hausgemachter Soße – wahlweise mit:
Spicy dark sauce, a hint of garlic, seasonal vegetables, served with salad, rice or rice noodles, sesame and homemade sauce – optionally with:

a	Tofu	15,90
b	Hühnerfleisch	16,90
c	Rindfleisch *	17,90
d	Ente	18,90
e	Garnelen	19,90
f	Hühnerfleisch paniert	17,90
g	Lachs *	19,90
h	Thunfisch *	20,50

- 18 **Golden Rice** ^{1a,2,3,4,6,7,10,11,14}
 Gebratener Reis mit Kurkuma, Brokkoli, Karotten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln und Sesam, serviert mit Salat und hausgemachter Soße – wahlweise mit:
Fried rice with turmeric, broccoli, carrots, bean sprouts, spring onions, coriander, fried onions and sesame, served with salad and homemade sauce – optionally with:

- 19 **Golden Noodles** ^{1a,2,3,4,6,7,10,11}
 Gebratene Nudeln oder Udon-Nudeln mit Brokkoli, Karotten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sesam und Röstzwiebeln, serviert mit Salat und hausgemachter Soße – wahlweise mit:
Fried noodles or udon noodles with broccoli, carrots, bean sprouts, spring onions, coriander, sesame and fried onions, served with salad and homemade sauce – optionally with:

FÜR 18 UND 19

a	Tofu	13,50
b	Hühnerfleisch	15,00
c	Rindfleisch *	16,50
d	Ente	17,50
e	Garnelen	18,50
f	Hühnerfleisch paniert	16,00
g	Lachs *	18,50
h	Thunfisch *	20,50

* wahlweise medium oder durch medium or well done

HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES

- 20 Salat** ^{1a, 2, 4, 6, 7, 10, 11}
 Gegrilltes Saisongemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander und Sesam, serviert mit Salat und hausgemachter Soße – wahlweise mit:
Salad · Grilled seasonal vegetables, spring onions, coriander and sesame, served with salad and homemade sauce – optionally with:
- 21 Grill-Spezialitäten von der Gusseisenplatte** ^{2, 4, 10, 11}
 Mit würziger dunkler Soße, Knoblauch, Saisongemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander, Salat, Sesam, dazu Reis oder Pommes – wahlweise mit:
Grill specialties from the cast iron plate · With spicy dark sauce, garlic, seasonal vegetables, spring onions, coriander, lettuce, sesame, with rice or fries – optionally with:
- a Tofu** 13,50
b Hühnerfleisch 15,90
c Rindfleisch* 17,90
d Ente 16,90
e Garnelen 17,90
f Lachs* 18,90
g Thunfisch* 20,90
- a Steak*** 21,50
b Lachs* 22,50
c Ente nicht knusprig 20,50
d Großgarnelen 24,50
 mit Kopf und Schale
e Großgarnelen & Steak* 24,50
 mit Kopf und Schale

* wahlweise medium oder durch *medium or well done*

Poke Bowls

POKE BOWLS · COLD

Kalt serviert – jede Bowl mit Edamame, Wakame, Mango, Gurke, Avocado, eingelegter Rotkohl, Radieschen und Karotten, Sushi-Reis, Rucola, Salat, Sesam und Sesamdressing

Served cold – every bowl with edamame, wakame, mango, cucumber, avocado, pickled red cabbage, radishes and carrots, sushi rice, rocket, lettuce, sesame and sesame dressing

- B60 Best Ocean** ^{1, 2, 4, 7, 10, 11} 20,90
 Frischer roher Lachs und Thunfisch, gekochte Garnelen, frittierte Garnelen
Fresh raw salmon and tuna, boiled shrimp, fried shrimp
- B61 Vegan Poke** ^{6, 10, 11} 13,50
 Tofu
Tofu
- B62 Lachs Poke** ^{4, 10, 11} 15,90
 Frischer roher Lachs
Salmon poke · Fresh raw salmon
- B63 Lachs flambiert Poke** ^{4, 6, 10, 11} 16,50
 Flambierter Lachs
Flambéed salmon poke · Flambéed salmon
- B64 Lachs Thunfisch Poke** ^{4, 10, 11} 17,50
 Frischer roher Lachs und Thunfisch
Salmon tuna poke · Fresh raw salmon and tuna
- B65 Chicken Poke** ^{1, 7, 10, 11} 14,50
 Hühnerfleisch paniert
Breaded chicken
- B66 Duck Poke** ^{1, 7, 10, 11} 16,90
 Ente
Duck

Nigiri

NIGIRI SUSHI

2 Stück

2 pieces

N1	Aburi Maguro ^{4,7} Flambierter Thunfisch mit hausgemachter Soße <i>Flambéed tuna with homemade sauce</i>	6,70	N5	Anago Salzwasser-Aal, gegrillt ⁴ Mit Teriyaki-Soße <i>Grilled saltwater eel · With teriyaki sauce</i>	6,70
N2	Aburi Sake ^{4,7} Flambierter Lachs mit hausgemachter Soße <i>Flambéed salmon with homemade sauce</i>	6,40	N6	Maguro Thunfisch ⁴ <i>Tuna</i>	6,40
N3	Kani Surimi ^{2,4}	5,70	N7	Ebi gekochte Garnelen ² <i>Boiled shrimp</i>	6,70
N4	Sake Lachs ⁴ <i>Salmon</i>	6,00	N8	Avocado	5,70

Maki

MAKI SUSHI

8 Stück

8 pieces

M20	Mango	5,50	M26	Ebi Tempura-Garnelen ^{1,2} <i>Tempura shrimp</i>	7,90
M21	Avocado	5,90	M27	Kappa Gurke <i>Cucumber</i>	5,50
M22	Sake Lachs ⁴ <i>Salmon</i>	6,50	M28	Salmon Skin ⁴ <i>Salmon skin</i>	6,50
M23	Ebi gekochte Garnelen ² <i>Boiled shrimp</i>	6,50	M29	Tempura Chicken ¹ <i>Tempura chicken</i>	6,20
M24	Tekka Thunfisch ⁴ <i>Tuna</i>	6,90	M30	Tofu ⁶	5,50
M25	Anago Salzwasser-Aal, gegrillt ⁴ <i>Grilled saltwater eel</i>	7,20			

Inside Out

INSIDE OUT SUSHI

8 Stück · alle mit Frischkäse

8 pieces · all with cream cheese

U30	Tofu ^{6,7,11} Gurke, Sesam <i>Cucumber, sesame</i>	10,00	U35	Chicken Roll ^{1,7,11} Tempura Chicken, Avocado, hausgemachte Soße, Sesam <i>Tempura chicken, avocado, homemade sauce, sesame</i>	11,00
U31	Alaska Lachs ^{4,7} Avocado, Tobiko <i>Alaska salmon · Avocado, tobiko</i>	11,00	U36	Salmon Skin ^{4,7,11} Gegrillte Lachshaut, Gurke, hausgemachte Soße, Sesam <i>Grilled salmon skin, cucumber, homemade sauce, sesame</i>	11,00
U32	California ^{2,4,7} Surimi, Avocado, Tobiko <i>Surimi, avocado, tobiko</i>	11,00	U37	Tempura Garnelen ^{1,2,7,11} Avocado, hausgemachte Soße, Sesam <i>Tempura shrimp · Avocado, homemade sauce, sesame</i>	11,70
U33	Maguro Thunfisch ^{4,7} Avocado, Tobiko <i>Maguro tuna · Avocado, tobiko</i>	12,00	U38	Veggie Roll ^{7,11} Avocado, Gurke, Mango, Sesam <i>Avocado, cucumber, mango, sesame</i>	10,00
U34	Anago Salzwasser-Aal ^{4,7,11} Gurke, Teriyaki-Soße, Sesam <i>Anago saltwater eel · Cucumber, teriyaki sauce, sesame</i>	12,00	U39	Tempura Garnelen Roasted ^{1,2,7} Gurke, Röstzwiebeln <i>Tempura roasted shrimp · Cucumber, fried onions</i>	12,00

Tempura Rolls

FRIED SUSHI

10 Stück frittiertes Sushi · alle mit Frischkäse

10 pieces of fried sushi · all with cream cheese

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|---|-------|
| T34 | Tempura Tofu ^{1,6,7,11} | 13,50 | T37 | Tempura Salmon ^{1,4,6,7,11} | 15,50 |
| | Gurke, Avocado, Sesam, hausgemachte Soße | | | Lachs, Avocado, Sesam, hausgemachte Soße | |
| | <i>Cucumber, avocado, sesame, homemade sauce</i> | | | <i>Salmon, avocado, sesame, homemade sauce</i> | |
| T35 | Tempura Veggie ^{1,7,11} | 12,90 | T38 | Tempura Chicken ^{1,7,11} | 14,90 |
| | Avocado, Gurke, Mango, hausgemachte Soße, Sesam | | | Avocado, Sesam, hausgemachte Soße | |
| | <i>Avocado, cucumber, mango, homemade sauce, sesame</i> | | | <i>Avocado, sesame, homemade sauce</i> | |
| T36 | Tempura Tuna ^{1,4,6,7,11} | 15,90 | T39 | Tempura Garnelen ^{1,2,7,11} | 15,90 |
| | Thunfisch, Avocado, Sesam, hausgemachte Soße | | | Avocado, Sesam, hausgemachte Soße | |
| | <i>Tuna, avocado, sesame, homemade sauce</i> | | | <i>Tempura shrimp · Avocado, sesame, homemade sauce</i> | |

Sashimi

SASHIMI

Alle werden mit Wakame und Avocado serviert

All served with wakame and avocado

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| S55 | Tuna ⁴ | 17,90 | S58 | Aburi Salmon ^{4,7,11} | 16,90 |
| | 6 Scheiben Thunfisch | | | 6 Scheiben flambierter Lachs, hausgemachte Soße, Sesam | |
| | <i>6 slices of tuna</i> | | | <i>6 slices of flambéed salmon, homemade sauce, sesame</i> | |
| S56 | Aburi Tuna ^{4,7,11} | 18,90 | S59 | Tuna Salmon Ebi ^{1,2,4,7,11} | 20,90 |
| | 6 Scheiben flambierter Thunfisch, hausgemachte Soße, Sesam | | | 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 2 frittierte Garnelen, 2 gekochte Garnelen, hausgemachte Soße, Sesam | |
| | <i>6 slices of flambéed tuna, homemade sauce, sesame</i> | | | <i>3 slices of salmon, 3 slices of tuna, 2 fried shrimps, 2 boiled shrimps, homemade sauce, sesame</i> | |
| S57 | Salmon ⁴ | 15,90 | | | |
| | 6 Scheiben Lachs | | | | |
| | <i>6 slices of salmon</i> | | | | |

Sushi Spezial

SPECIAL ROLLS

8 Stück · alle mit Frischkäse

8 pieces · all with cream cheese

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| H46 | Crispy Chicken Koi ^{1,7,11}
Tempura Chicken, Gurke, Sesam, hausgemachte Soße, ummantelt mit Avocado und Reispapier
<i>Tempura chicken, cucumber, sesame, homemade sauce, wrapped in avocado and rice paper</i> | 13,50 | H50 | Sake Fancy ^{4,7,11}
Gegrillte Lachshaut, Mango, Sesam, hausgemachte Soße, ummantelt mit Lachs
<i>Grilled salmon skin, mango, sesame, homemade sauce, coated with salmon</i> | 13,90 |
| H47 | Crispy Tiger ^{1,2,4,7,11}
Tempura-Garnelen, Avocado, Mango, Sesam, hausgemachte Soße, ummantelt mit flambiertem Lachs
<i>Tempura shrimp, avocado, mango, sesame, homemade sauce, coated with flambéed salmon</i> | 14,90 | H51 | Blazing Tuna ^{2,4,7,11}
Surimi, Mango, Sesam, hausgemachte Soße, ummantelt mit flambiertem Thunfisch
<i>Surimi, mango, sesame, homemade sauce, coated with flambéed tuna</i> | 14,50 |
| H48 | Sizzling Temptation ^{7,11}
Avocado, Gurke, Mango, Sesam, ummantelt mit Avocado und Reispapier
<i>Avocado, cucumber, mango, sesame, covered with avocado and rice paper</i> | 13,50 | H52 | Futo Maki ^{5 Stk.} ^{4,7}
Gegrillte Lachshaut, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
<i>Grilled salmon skin, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko</i> | 10,90 |
| H49 | Mama Ebi ^{2,4,7,11}
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Sesam, hausgemachte Soße, ummantelt mit Garnelen und Reispapier
<i>Grilled salmon skin, mango, avocado, sesame, homemade sauce, wrapped with prawns and rice paper</i> | 14,90 | H53 | Koi Rolle ^{2,4,7,11}
Wird von unserem Sushi-Chef selbst kreativ kreiert
<i>Koi roll · Creatively created by our sushi chef himself</i> | 15,90 |
| | | | H54 | Avocado Rainbow Roll ^{4,7,11}
Lachs, Gurke, Sesam, hausgemachte Soße, ummantelt mit Avocado und Reispapier
<i>Salmon, cucumber, sesame, homemade sauce, coated with avocado and rice paper</i> | 12,90 |

Sushi-Menüs

SUSHI PLATTERS

Mit Frischkäse

With cream cheese

MENÜ 1 für 1 Person

16,90

Maki Mix⁴

8 Sake Maki / 8 Tekka Maki / 8 Gurken-Maki

MENÜ 2 für 1 Person

20,90

Sake Tsunami⁴

8 Sake Maki / 4 Sake Nigiri /
4 Scheiben Salmon Sashimi

MENÜ 3 für 1 Person

21,50

Crispy Rocket^{1,4,7,11}

10 Tempura Salmon / 2 Sake Nigiri /
2 Maguro Nigiri mit hausgemachter Soße
und Sesam

MENÜ 4 für 1 Person

27,50

Blazing Love^{1,2,4,7,11}

8 Crispy Tiger / 8 Kappa Maki / 2 Maguro Nigiri /
2 Ebi-Garnelen mit hausgemachter Soße
und Sesam

MENÜ 5 für 2 Personen

41,50

Kamasutra^{1,2,4,7,11}

Wakame / 8 Koi Rolle / 10 Tempura Salmon /
8 Kappa Maki / 2 Maguro Nigiri / 2 Sake Nigiri mit
hausgemachter Soße und Sesam

MENÜ 6 für 3 Personen

64,00

Robu Invasion^{1,2,4,7,11}

8 Koi Rolle / 8 Alaska Inside Out / 8 Sake Maki /
8 Kappa Maki / 10 Tempura Tuna /
2 Maguro Nigiri / 2 Sake Nigiri / 2 Ebi Nigiri mit
hausgemachter Soße, Sesam und Wakame

Sushi-Menüs

SUSHI PLATTERS

Mit Frischkäse

With cream cheese

MENÜ 7 für 1 Person

13,90

Veggie Mix

8 Kappa Maki / 8 Mango Maki / 8 Avocado Maki

MENÜ 8 für 2 Personen

45,00

Taifun *Typhoon*^{1,2,4,6,7,11}

4 Scheiben Salmon Sashimi /
10 Tempura Salmon / 2 Maguro Nigiri /
2 Ebi Nigiri / 8 Blazing Tuna / 8 Tofu Maki mit
hausgemachter Soße, Sesam und Wakame

MENÜ 9 für 1 Person

23,90

Veggie Oase *Veggie oasis*^{1,7,11}

8 Avocado Maki / 8 Veggie Roll /
10 Tempura Veggie mit hausgemachter Soße
und Sesam

MENÜ 10

88,90

Koi Mix^{1,2,4,7,11}

16 Kappa Maki / 16 Sake Maki /
10 Tempura Salmon / 10 Tempura Chicken /
8 Crispy Chicken Koi / 8 Koi Rolle /
2 Maguro Nigiri / 2 Sake Nigiri / 2 Ebi Nigiri mit
hausgemachter Soße und Sesam

MENÜ 11 für 6 Personen

125,00

Koi More^{1,2,4,7,11}

8 Kappa Maki / 8 Sake Maki / 8 Tempura-Garnelen-Maki / 8 Mango Maki / 8 Alaska Inside Out /
8 Veggie Inside Out / 8 Tempura Garnelen Roasted Inside Out / 5 Futo Maki Spezial / 8 Koi Rolle /
10 Tempura Tuna / 10 Tempura Salmon / 2 Maguro Nigiri / 2 Sake Nigiri / 2 Ebi Nigiri / 2 Avocado Nigiri mit
hausgemachter Soße, Sesam und Wakame



Dessert

DESSERTS

D1	Schokolava ^{1,7,B}	6,50	D2	Mochi ^{7,11,B}	5,50
	Schokokuchen, 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, Sahne, Deko			Klebreis-Mochi mit Bohnenfüllung, 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, Sahne, Deko – wahlweise mit Sesam, Matcha oder Taro	
	<i>Chocolate cake, 2 scoops of bourbon vanilla ice cream, cream, decoration</i>			<i>Sticky rice mochi with bean filling, 2 scoops of bourbon vanilla ice cream, whipped cream, decoration – optionally with sesame, matcha or taro</i>	
			D3	Banane mit Honig	4,90
				<i>Banana with honey</i>	

Warme Getränke

HOT DRINKS

Kaffee ^{G,T}	2,50	Latte Macchiato ^{7,G,T}	3,50
Espresso ^{G,T}	2,00	Milchkaffee ^{7,G,T}	2,80
Doppelter Espresso ^{G,T}	3,50	Grüner Tee / Jasmintee ^G	Tasse 2,80
Espresso Macchiato ^{7,G,T}	2,50	Frischer Ingwer-, Minz- & Zitronengrasteer ^{B,T}	Tasse 3,50
Cappuccino ^{7,G,T}	2,80		



Kalte Getränke

COLD DRINKS

Wasser – still oder sprudelnd

0,25 l 2,50 0,75 l 4,90

Softdrinks ^{B, G, H, M, S, T}

0,3 l 2,50 0,5 l 4,20

Cola, Cola light, Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix, Ginger Ale, Bitter Lemon

Fruchtsäfte – auch als Schorle ^{B, H, T}

0,3 l 2,50 0,5 l 4,20

Apfel, Orange, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Ananas, Cranberry

Apple, orange, mango, passion fruit, blackcurrant, pineapple, cranberry – also as spritzer

Mango Shake ^{7, B}

0,3 l 3,50

Mango, Mangopüree, Milch, Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel

Mango, mango purée, milk, yoghurt, coconut milk, ice cubes

Limonaden

HOMEMADE LEMONADES

Hausgemacht · 0,5 l · mit frischen Limetten, Eiswürfeln und Sprudelwasser

0.5 l · with fresh limes, ice cubes and sparkling water

Thymian Limonade ^{B, T}

Thymian, Minze, Rohrzucker

Thyme, mint, raw sugar

Zitronen-Honig Limonade ^{B, T}

Zitrone, Minze, Honig

Lemon, mint, honey

5,00

Chanh Da Limonade ^{B, T}

Orange, Minze, Rohrzucker

Orange, mint, cane sugar

Maracuja Limonade ^{B, T}

Maracuja, Minze, Maracujasaft, Rohrzucker

Passion fruit, mint, passion fruit juice, cane sugar

Beeren Limonade ^{B, T}

Beerenpüree, Minze, Rohrzucker

Berry purée, mint, raw sugar

Mint Limonade ^{B, T}

Minze, Rohrzucker, Ananassaft

Mint, cane sugar, pineapple juice

Ginger Limonade ^{B, T}

Minze, Ingwer, Rohrzucker, Ginger Beer

Mint, ginger, raw sugar, ginger beer

Thai Basil ^{B, T}

Thai-Basilikum, Granatapfel, Rohrzucker, Cranberrysaft

Thai basil, pomegranate, cane sugar, cranberry juice

Lemongrass Limonade ^{B, T}

Zitronengras, Minze, Rohrzucker

Lemongrass, mint, cane sugar

Apple Limonade ^{B, T}

Minze, Ingwer, Apfelsaft, Rohrzucker, Cranberrysaft

Mint, ginger, apple juice, cane sugar, cranberry juice

5,50

Biere

BEERS

Bier vom Fass	0,3 l	2,90	0,5 l	4,50
Radler, Colabier	0,3 l	2,90	0,5 l	4,50
Weizen	0,5 l Fl.	4,50		
Hell, dunkel, alkoholfrei hell, Cola-Weizen, Radler-Weizen				
Alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,90		
Alkoholfreies Bier, alkoholfreies Radler, alkoholfreies Fresh				
Tiger Bier	0,33 l Fl.	3,50		

Weine

WINES

Rosé trocken oder halbtrocken	0,1 l	2,90	0,2 l	5,90
Riesling trocken				
Grauer Burgunder trocken				
Primitivo trocken				
Rioja trocken				
Alle Weine auch als Flasche	0,75 l	28,00		

Cocktails

COCKTAILS WITH ALCOHOL

Aperol ^{B,H}	0,3 l	6,50
Lillet Berry ^{B,H}		
Campari Orange / Soda ^{B,H,S}		
Sommerschörle ^{B,T}		
Tocco Rosso ^{B,H,S,T}		
Gin Tonic ^{B,S,T}	0,2 l	6,90
Moscow Mule ^{B,H,T,U}	0,4 l	7,90
Long Island ^{B,G,H,T}		
Mojito ^{B,T}		

Aperitif & Digestif

SPIRITS

Williams, Grappa, Vodka, Ouzo, Sake	2 cl	3,50
Reisschnaps	2 cl	4,00
Baileys ^{7,B}	5 cl	4,00
Ramazzotti, Martini Bianco / Rosso ^{12,T}	4 cl	4,00

Allergene & Zusatzstoffe

ALLERGENS & ADDITIVES

Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir ohne Glutamat. Bitte sprechen Sie mit unserem Personal über Ihre Allergien und Unverträglichkeiten.

ALLERGENE

- 1 Glutenhaltiges Getreide
(1a Weizen, 1b Gerste)
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (Laktosehaltig)
- 8 Schalenfrüchte / Nüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- A mit Süßungsmittel(n)
- B mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- D kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E enthält Süßholz
- F erhöhter Koffeingehalt – für Kinder, Schwangere und Stillende nicht empfohlen
- G koffeinhaltig – für Kinder, Schwangere und Stillende nicht empfohlen
- H mit Farbstoff
- I mit Konservierungsstoff(en)
- J mit Nitritpökelsalz
- K mit Nitrat
- L mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M mit Antioxidationsmittel
- N mit Geschmacksverstärker
- O geschwärzt
- P gewachst
- Q mit Phosphat
- S chininhaltig
- T Säuerungsmittel
- U Stabilisatoren

Die hochgestellten Ziffern und Buchstaben bei den Gerichten verweisen auf diese Liste.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Asiatische Küche

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich außer Mittwoch

Mittag 11:00 - 15:00

Abend 16:30 - 22:30

Mittwoch *Ruhetag*

KONTAKT & RESERVIERUNG

ADRESSE Germersheimer Str. 2b
67354 Römerberg

TELEFON 06232 8544088

WHATSAPP 01577 5106402



Folgen Sie uns
auf Facebook

facebook.com/koi.roemerberg