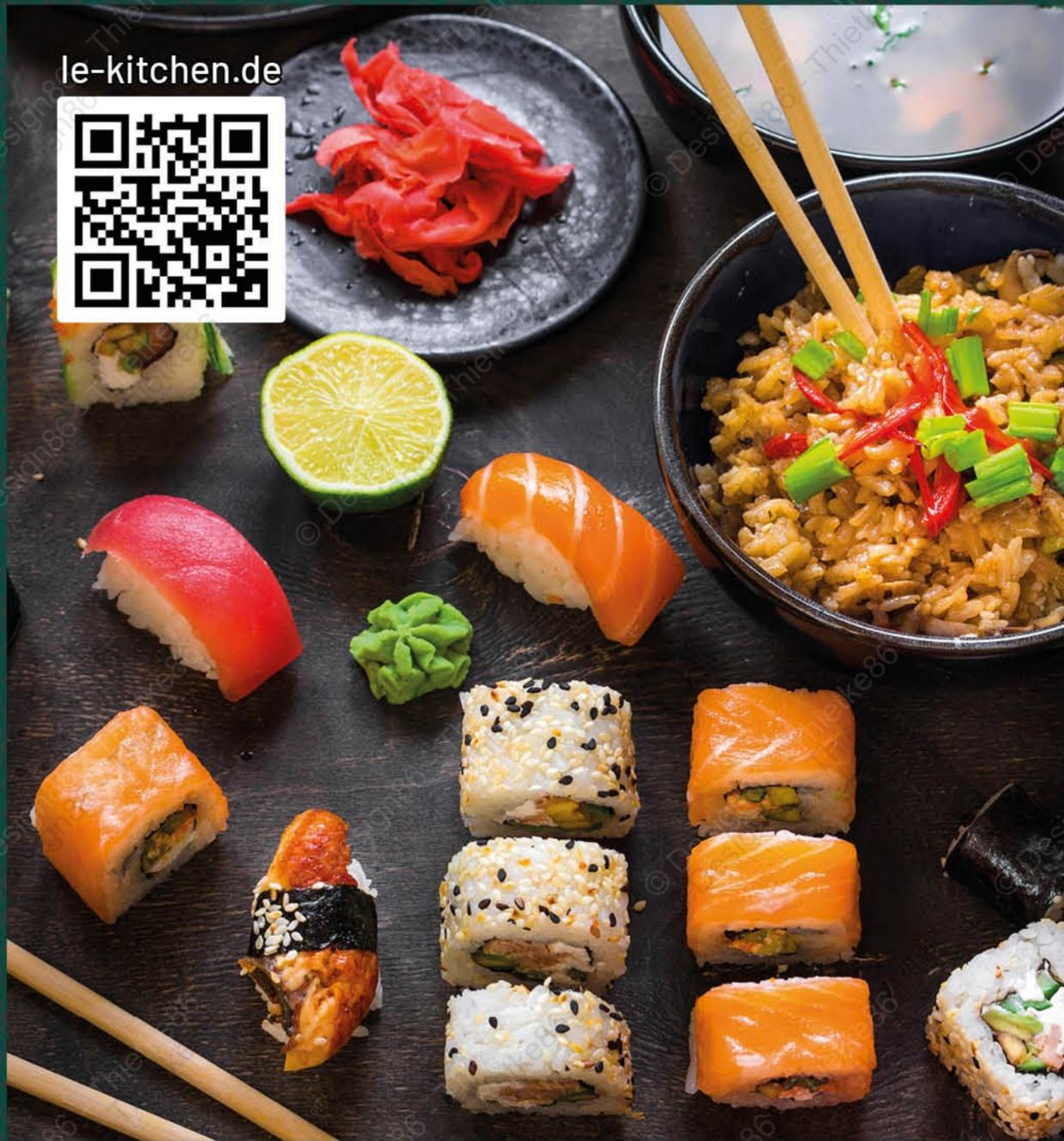




VIETNAMESISCHE & JAPANISCHE KÜCHE

le-kitchen.de



LE'S KITCHEN

Potsdamer Str. 78, 14974 Ludwigsfelde

Tel.:

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: Uhr

Di - So: Uhr



Le's Kitchen



lekitchen.teltow

Besuchen Sie uns auch an der folgenden Adresse: Ruhlsdorfer Str. 95b, 14513 Teltow.

Vorspeisen

- NEM CUỐN - SOMMERROLLEN** ^{1,4,6,11}
2 Reispapier Mantel gefüllt mit Reisfadennudeln, Avocado, Gurke, Mango, Minze und frischem Salat. Serviert mit hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing oder Erdnuss-Soße⁵
V. Tofu⁶ 4,50
H. Hähnchen 4,90
G. Garnelen² 5,50
R. Rindfleisch 5,50
L. Lachs⁴ 5,50
- NEM RÁN - FRÜHLINGSROLLEN** ^{3,4,6} 5,50
2 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln und Kohlrabi, serviert mit Limetten-Fisch-Dressing.
- CHICKEN SATÉ** ^{5,11} 4,90
mit Zitronengras gewürztes Hähnchenfleisch am Spieß mit Kokos-Erdnuss-Soße und Sesam
- YAKITORI** ^{1,6,11} 5,50
3 marinierte japanische Hähnchenspieße mit Sesam, serviert mit Unagi-Soße
- HÀ CẢO HẤP - HA KAU** ^{1,2,6,11} 4,50
4 Stück gedämpfte asiatische Maultaschen mit Großgarnelen, Sesam und hausgemachter Soja-Soße
- WANTAN CHIÊN -** ^{1,2,Sr} 4,90
Gebackene Wantans
5 gebackener Weizenteig gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
- GYOZA** ^{1,6} 4,50
4 Stück japanische Teigtaschen mit Hähnchen, serviert mit hausgemachter Soja-Soße



- TÔM CHIÊN XÙ -** ^{1,2,3,Sr} 4,90
Tempura-Garnelen
2 Stück gebackene Garnelen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Sauce
- TÔM CHIÊN CÔM -** ^{1,2,3} 5,50
Tempura-Garnelen im Reisflockenmantel
2 Stück gebackene Garnelen ummanteln in grünen Reisflocken mit Cocktails Sauce
- BÒ NƯỚNG LÁ LỐT -** ⁴ 4,90
Rindfleisch im Betelblatt
3 Stück Rinderhackfleisch gerollt in Betelblättern, serviert mit einer hausgemachten Limetten Sauce
- CHẢ CÁ - FISCHBÄLLCHEN** ⁴ 4,90
3 Stück hausgemachte Lachsbällchen mit Dill, Zwiebeln, serviert mit Limetten-Dressing
- KHOAI LANG CHIÊN -** 4,20
Süßkartoffel-Pommes
Knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes
- EDAMAME** ⁶ 4,20
gekochte japanische Sojabohnen mit Meersalz
- RAU CỦ CHIÊN GIÒN -** ¹ 5,90
Knusprig gebackenes Gemüse
mit Süß-Sauer-Soße
- LƯỜN NƯỚNG LÁ NẾP -** ⁴ 7,90
Gegrillter Aal im Panda-Blatt
2 Stk. gegrillter Aal & Schweinebauch, umwickelt in Pandan Blättern. Serviert mit Ngu-Lieu-Soße.
- KHOAI CUỘN TÔM -** ² 7,90
Garnelen im Kartoffelnest
3 Stk. große Garnelen umwickelt mit Kartoffeln, serviert mit Cocktail-Soße



Salate

17. **NỘM ĐU ĐỦ - PAPAYASALAT** ^{4,5}
Grüne Papaya mit Möhren, Kräutern, gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing
V. Tofu ⁶ 7,50€
H. Hähnchen 8,90€
R. Rindfleisch 9,90€
G. Garnelen ² 10,90€
18. **NỘM XOÀI - MANGOSALAT** ^{4,5,11} (leicht scharf)
Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse & Kräuter mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl abgerundet. Wahlweise dazu:
V. Tofu ⁶ 6,50
H. Hähnchen 6,90
G. Garnelen ² 7,50
19. **LE'S KITCHEN SALAT** ^{5,11}
frischer Salat mit Cherrytomaten, Avocado, Rucola, Radicchio, Erdnüssen, Sesam und Dressing. Wahlweise dazu:
VG. Gebackener Tofu ⁶ 7,90
H. Hähnchen 8,20
R. Rindfleisch 8,50
G. Große Garnelen ² 11,90
E. Gebackene Ente ¹ 12,90
L. Gegrillter Lachs ⁴ 12,90
20. **VORSPEISEN-PLATTE** ^{1,4,6,11} 19,90
aus 2 Sommerrollen, 4 Mini-Frühlingsrollen, 4 knusprigen Wantans, 2 Chicken Saté, Edamame und Salat. Dazu verschiedene Dips
21. **VORSPEISEN-PLATTE VEGAN** 19,90
aus 2 Sommerrollen, 4 veganer Mini-Frühlingsrollen, 4 knusprigen Wantans, 2 vegane Hühnerspießen, Edamame und Salat. Dazu verschiedene Dips
22. **LE'S KITCHEN** ^{1,4,5,6,11} **VORSPEISEN-PLATTE** 32,90
aus 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen, 4 Gyoza, 2 gebackener Garnelen, 2 Chicken Saté, 4 knusprigen Wantans, Mango-Salat. Dazu verschiedene Dips.



Kleine Suppen

23. **SÚP GÀ NGŨ NẤM** ⁻³ 4,90
Hühnermais-Pilzsuppe
Hühnerbrustfleisch Suppe mit Shiitake-Pilze, Mais, Eiern und Kräutern
24. **SÚP SỮA DỪA** - (leicht scharf)
Kokosmilchsuppe
Hühnerbouillon mit sahniger Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Koriander und Frühlingszwiebeln. Wahlweise dazu:
V. Tofu ⁶ 4,50
H. Hähnchen 4,90
G. Garnelen ² 5,50
25. **SÚP HẢI SẢN** ^{-2, Srm} 5,50
Meeresfrüchtesuppe
Die traditionelle Köstlichkeit beherbergt eine zarte Brühe mit Meeresfrüchten wie Garnelen, Surimi, gerösteten Zwiebeln, Koriander und Gemüse
26. **SÚP MIẾN GÀ** - 4,50
Hühner-Glasnudelsuppe
Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Gemüse, Pilz, Lauchzwiebeln und Koriander
27. **MISO SUPPE** ⁶ Misopaste mit Tofu, Seealgen, Lauch
V. Tofu ⁶ 3,50
L. Lachs ⁴ 5,50



Nudelsuppen

36. **PHỞ** -
Vietnamesische Reisbandnudelsuppe
Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer, Zwiebeln, serviert mit Duftreisbandnudeln, Schnittlauch, Koriander. Wahl aus:
V. Tofu ⁶ 8,90
H. Hähnchen 9,90
R. Gekochtes Rindfleisch 11,90
HK. Gegrillter Hähnchenschenkel 12,90
EG. Gegrillte Barbarie Ente 16,90
mit eingelegtem Bambus
37. **LE'S KITCHEN PHỞ** ^{1,6} 14,90
Spezielle Reisbandnudelsuppe mit kräftig würziger Rinderbrühe, rohem Rindersteak, dünn geschnittenem Schaufelbug, Rindfleischbällchen, Zimt, Sternanis, Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Sojasprossen, Limetten und frischen Kräutern, serviert mit vietnamesischen Brotsticks
38. **BÚN BÒ HUẾ** - (leicht scharf) 11,90
Rindernudelsuppe aus „Huế“
Reisnudeln in einer traditionellen Brühe aus Zitronengras Rindfleisch, Rinderbällchen, und Kräutern.
39. **BÚN CHẢ CÁ** ⁻⁴ 11,90
Reisnudelsuppe mit Fischbällchen
traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe mit Lachsbällchen, Pak-Choi, Tomaten, Tamarinde, Zitronengras, Gemüse, Koriander und Kräutern.
40. **UDON HẢI SẢN** ^{1,2,4,14} (leicht scharf) 14,90
Udon Seafood Suppe
Udon-Nudelsuppe mit Pak-Choi, Tomaten, Tamarinde, Zitronengras, Gemüse, Koriander und Kräutern mit Garnelen, Tintenfisch, Lachs, Muscheln

Le's Kitchen Spezialitäten

28. **GÀ OM NẤM** 12,90
Geschmortes Hähnchen mit Shiitake Pilze
Hähnchenfleisch mit Shiitake, Champignons, Karotten, Ingwer, Zwiebeln, Gemüse und Reis
29. **BÒ LÚC LẮC** ⁻⁹ (leicht scharf) 14,90
Shaking Beef
Kurz gebratenes Rindfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Gemüse, Kräuter, serviert mit Reis oder Süßkartoffel-Pommes auf heißer Platte.
30. **TERIYAKI CHICKEN** 14,90
Marinierter Hähnchenschenkel mit Teriyaki Soße, Knoblauch, Pak Choi, Babymais, Pilz, Zuckererbsen und saisonalem Gemüse, serviert mit Reis.
31. **TÔM TÔ SỐT NGŨ VỊ** ⁻² 15,90
Große Garnelen mit Fünf-Geschmack-Sauce
Tiger Garnelen (5 Stück), Wok-geschwenkter Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlinge, Zuckererbsen & saisonales Gemüse, serviert mit Reis. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung.
32. **CHẢ CÁ LÃ VONG** ^{-4,5} 19,90
Gegrillte Fischbällchen nach „La Vong's Rezept“
Lachsfilet mit Kurkuma, Zitronengras, Galgant, Erdnüssen, Gemüse, Dill, Frühlingszwiebeln und Reisfadennudeln auf heißer Platte
33. **CÁ HỒI NƯỚNG NGŨ LIỄU** ⁻⁴ 14,90
Gegrillter Lachs mit Fünf-Geschmack-Sauce
Gegrilltes Lachsfilet im Wok-geschwenkten Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse, serviert mit Reis. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung
34. **HẢI SẢN XÀO CAY TỎI** ^{-1,2,14} 16,50
Spicy Meeresfrüchte (leicht scharf)
Garnelen, Muscheln und Tintenfisch mit Chili, Knoblauch, Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse, serviert mit Reis oder Udon-Nudeln.
35. **ỨC VỊT SỐT TIỂU ĐEN** - 15,90
France Ente mit Pfeffersauce
Gegrilltes Barbarie Entenfilet auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Bio-Kräuterseitlinge, Babymais, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse, serviert mit Reis oder Süßkartoffel-Pommes. Abgerundet mit hausgemachter schwarzer Pfeffersauce



Vietnamesische Nudelsalate

Lauwarme Nudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Gurken, Mango, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Fisch-Dressing.

- 41. PHỞ TRỘN - REISBANDNUDELN ^{4,5,6}
- 42. BÚN TRỘN - REISNUDELN ^{4,5,6}
- 43. MIẾN TRỘN - GLASNUDELN ^{4,5,6}

Wahlweise dazu:

V.	Tofu ⁶	9,50
VG.	Gebackener Tofu ⁶	10,90
H.	Hähnchen	10,90
HG.	Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB.	Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
HK.	Gegrillter Hähnchenschenkel	13,90
S.	Gegrilltes Schweinefleisch	10,90
R.	Rindfleisch	12,90
G.	Garnelen ²	12,90
E.	Knusprige Ente ¹	13,90
EG.	Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L.	Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB.	Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90



Gebrätene Nudeln

Gebratene Nudeln mit grünen Bohnen, Möhren, Porree, Paprika, Chinakohl, Sojasprosse, Röstzwiebeln, Sesam und Koriander

- 44. UDON XÀO - GEBRATENE UDON ^{1,9}
- 45. PHỞ XÀO - GEBRATENE REISBANDNUDELN ^{3,5,6,9}
- 46. MIẾN XÀO - GEBRATENE GLASNUDELN ^{3,5,6}

Wahlweise dazu:

V.	Tofu ⁶	9,50
VG.	Gebackener Tofu ⁶	10,90
H.	Hähnchen	10,90
HG.	Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB.	Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
HK.	Gegrillter Hähnchenschenkel	13,90
R.	Rindfleisch	12,90
G.	Garnelen ²	12,90
E.	Knusprige Ente	13,90
EG.	Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L.	Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB.	Gebackener Lachs ^{1,3,4}	14,90
SE.	Seafood ^{2,14}	15,90

(nur bei Udon-Nudeln auswählbar)



Gebrätener Reis

- 70. GEBRÄTENER REIS ^{3,5,6}
mit grünen Bohnen, Möhren, Porree, Paprika, Chinakohl, Sojasprosse, Röstzwiebeln, Sesam und Koriander. Wahlweise dazu:

V.	Tofu ⁶	9,50
VG.	Gebackener Tofu ⁶	10,90
H.	Hähnchen	10,90
HG.	Gegrilltes Hähnchen	11,90
HB.	Gebackenes Hähnchen ^{1,3}	11,90
HK.	Gegrillter Hähnchenschenkel	13,90
R.	Rindfleisch	12,90
G.	Garnelen ²	12,90
E.	Knusprige Ente ^{1,3}	13,90
EG.	Gegrillte Barbarie Ente	14,90
L.	Gegrillter Lachs ⁴	14,90
LB.	Gebackener Lachs ⁴	14,90





Curry-Gerichte

Cremiges Kokoscurry mit grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren, Brokkoli, serviert mit Reis

- 47. **CURRY VIỆT NAM** (leicht scharf)
mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln
- 48. **CURRY ĐỎ - ROTES CURRY** ⁵ (leicht scharf)
- 49. **CURRY ĐỎ MANGO - MANGO CURRY**
(leicht scharf)
- 50. **CURRY XANH - GRÜNES CURRY** (leicht scharf)
- 51. **CURRY XANH AVO - GRÜNE AVOCADO CURRY**
(leicht scharf)
- 52. **CURRY SÔT LẠC - ERDNUSS CURRY** ⁵
(leicht scharf)

Wahlweise dazu:

- | | | |
|-----|------------------------------------|-------|
| V. | Tofu ⁶ | 9,50 |
| VG. | Gebackener Tofu ⁶ | 10,90 |
| H. | Hähnchen | 10,90 |
| HG. | Gegrilltes Hähnchen | 11,90 |
| HB. | Gebackenes Hähnchen ^{1,3} | 11,90 |
| HK. | Gegrillter Hähnchenschenkel | 13,90 |
| R. | Rindfleisch | 12,90 |
| G. | Garnelen ⁴ | 12,90 |
| GB. | Garnelen Tempura ^{1,3,4} | 13,90 |
| E. | Knusprige Ente ^{1,3} | 13,90 |
| EG. | Gegrillte Barbarie Ente | 14,90 |
| L. | Gegrillter Lachs ⁴ | 14,90 |
| LB. | Gebackener Lachs ⁴ | 14,90 |



Kinder Menüs

- 53A. **CHICKEN SATÉ** ⁵ 6,90
Hühnerfleischspieße mit Reis,
serviert mit Erdnuss-Soße
- 53B. **GEBACKENES HÜHNCHEN** ^{1,3} 7,50
Krosses Hähnchen mit Süßkartoffel-Pommes
oder Reis, serviert mit Süß-Sauer-Soße
- 54. **GEBRATENE UDON-NUDELN** ¹ 7,50
mit gebackenem Hähnchen



Extras

- | | |
|--|------|
| Reis | 2,00 |
| Nudeln ^{1,3} | 2,00 |
| Süßkartoffeln | 3,00 |
| Soße | 2,00 |
| Vietnamesische Brotsticks ¹ | 2,00 |

Le's Kitchen Bowls

mit Unagi und hausgemachter Soße, dazu frischer Salat, Edamame Bohnen, Cherry Tomaten, eingelegter Rettich, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Sesam, und Algensalat, serviert mit Sushireis^{1,4,5,6,11}

55.	CHICKEN BOWL ¹ Gebackenes Hähnchen	12,00	60.	FRIED DUCK BOWL ¹ Krosse Ente	15,00
56.	POKE BOWL ⁴ Roher Lachs und Thunfisch mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Lauchzwiebeln	14,50	61.	YAKITORI BOWL ⁵ marinierte Hähnchen-Spieße	13,50
57.	SAKE TUNA BOWL ⁴ Leicht gegrillter Lachs und Thunfisch mit eingelegtem Ingwer, Wasabi, Lauchzwiebeln	15,00	62.	CHICKEN GYOZA BOWL ¹ krosse Maultaschen mit Chicken	12,50
58.	SALMON BOWL ⁴ Leicht gegrillter Lachs mit eingelegtem Ingwer, Wasabi, Lauchzwiebeln	15,00	63.	VEGETARIAN GYOZA BOWL ¹ krosse veg. Maultaschen	12,00
59.	TUNA BOWL ⁴ Leicht gegrillter Thunfisch mit eingelegtem Ingwer, Wasabi, Lauchzwiebeln	18,50	64.	FRIED TOFU BOWL ⁶ gebackener Tofu	12,50
			65.	GEGRILLTER HÄHNCHENSCHENKEL	13,50
			66.	GEGRILLTE BARBARIE ENTE	16,90



-- Vegane Gerichte --



Vegane Suppen

Vegane Brühe mit Gemüse, Pilzen, Ingwer, Sojasprossen, Koriander, Lauchzwiebeln und Limetten

V11.	PHỞ CHAY - REISBANDNUDELSUPPE ⁶	
a.	Tofu ⁶	10,90
c.	Veganes Hähnchen ¹	11,90
V12.	MIẾN CHAY - GLASNUDELSUPPE ⁶	
a.	Tofu ⁶	10,90
c.	Veganes Hähnchen ¹	11,90
V13.	BÚN CHAY - REISNUDELSUPPE mit Zitronengras	
a.	Tofu ⁶	10,90
c.	Veganes Hähnchen ¹	11,90

Vorspeisen

V1.	NEM CUỐN - SOMMERROLLEN ^{6,5}	4,50
	2 Reispapier-Mantel gefüllt mit Reisfadennudeln, Tofu, Salat, frischen Kräutern und hausgemachter Erdnuss-Sauce	
V2.	NEM RÁN CHAY - FRÜHLINGSROLLEN ⁶	4,90
	2 hausgemachte frittierte Rollen mit Gemüse, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Sauce	
V3.	GYOZA CHAY - VEG. GYOZA ^{1,6,11}	4,20
	4 krosse Vegan-Dumplings mit Sojasoße, Sesam	
V4.	HÀ CẢO CHAY - VEG. HA KAU ^{1,6}	4,20
	4 gedämpfte asiatische Maultaschen mit Tofu und Gemüse, serviert mit Soja-Soße	
V5.	VÀN THÂN CHIÊN CHAY - VEG. WANTAN ¹	4,90
	5 hausgemachte knusprige Wan Tans gefüllt mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce	
V6.	ĐẬU PHỤ CHIÊN CỐM - TOFU TEMPURA ⁶	5,50
	2 gebackener Tofu ummantelt in grünen Reisflocken mit Salat und Cocktail Sauce	
V7.	GÀ XIÊN CHAY - HÄHNCHEN SPIESSE ^{5,6}	5,90
	2 Spieße mit vegetarischem Hühnerfleisch geformt aus Sojafasern	
V8.	SEETANG SALAT ^{1,6,11}	5,00
	Mixsalat mit Algen, Unagi-Soße, Sesam	
V9.	NỘM XOÀI - MANGO SALAT ^{6,5} (leicht scharf)	5,90
	Aromatische Mango, Tofu, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse & Kräuter mit veganer Sauce	
V10.	LE'S KITCHEN SALAT ⁶	8,50
	frischer Salat mit gebackenem Tofu, Cherrytomaten, Avocado, Rucola und veganer Sauce	



Vegane Hauptspeisen

V14. PHỞ TRỘN^{1,6,5}

Vietnamesischer Salat mit Nudeln

lauwarme Reisbandnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Spezial-Soja-Sauce. Wahlweise dazu:

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. | Gebackener Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. | Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. | Veganes Hähnchen Gebacken ¹ | 12,50 |
| e. | Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. | Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |

VEGANE GEBRATENE NUDELN^{1,6}

mit grünen Bohnen, Möhren, Porree, Paprika, Chinakohl, Sojasprosse, Röstzwiebeln, Sesam und Koriander

V15. PHỞ XÀO^{6,9,5}

GEBRATENE REISBANDNUDELN

V16. MIẾN XÀO^{9,6} - GEBRATENE GLASNUDELN

V17. UDON XÀO^{1,3,9} - GEBRATENER UDON

Wahlweise dazu:

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. | Gebackener Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. | Veganes Hähnchen ¹ | 12,50 |
| d. | Veganes Hähnchen gebacken ¹ | 12,50 |
| e. | Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. | Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |



Veganes Curry

Cremiges Kokoscurry mit grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren, Brokkoli, serviert mit Reis

V18. CURRY VIỆT⁵ (leicht scharf)

V19. CURRY ĐỎ - ROTES CURRY (leicht scharf)

V20. CURRY ĐỎ MANGO - MANGO CURRY (leicht scharf)

V21. CURRY XANH - GRÜNES CURRY (leicht scharf)

V22. CURRY XANH AVO - GRÜNE AVOCADO CURRY (leicht scharf)

V23. CURRY SỐT LẠC - ERDNÜSSEN CURRY⁵ (leicht scharf)

Wahlweise dazu:

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. | Gebackener Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. | Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. | Veganes Hähnchen gebacken ¹ | 12,50 |
| e. | Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. | Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |



V24. RAU XÀO THẬP CẨM⁶

Gemüse-Wok-geschwenkten

(leicht scharf) Wok-geschwenkter Pak Choi, Babymais, Bio-Kräuterseitlinge, Zuckererbsen & saisonales Gemüse, serviert mit Reis, Vegane Sauce als Abrundung. Wahlweise dazu:

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Tofu ⁶ | 10,90 |
| b. | Gebackener Tofu ⁶ | 11,50 |
| c. | Veganes Hähnchen ¹ | 11,90 |
| d. | Veganes Hähnchen gebacken ¹ | 12,50 |
| e. | Vegane Ente ¹ | 11,90 |
| f. | Vegane gebackene Ente ¹ | 12,90 |

Nachttisch

NA1. SỮA CHUA NẾP CẨM⁷ 4,90

Schwarzer Klebereis Joghurt
schwarzer Klebereis mit Mangojoghurt und Saisonfrüchten

NA2. BÁNH CHUỐI - KLEBREIS KUCHEN⁵ 4,50

Süßer Klebreis mit Tarofüllung in Bananenblättern gewickelt, mit Kokosnussmulch und Erdnüssen serviert

NA3. CHUỐI CHIÊN - GEBACKENE BANANE^{5,11,7}

Krosse Banane mit Honig, Erdnüssen, Sesam und Sahne

NA4. BÁNH RÁN - SESAM BÄLLCHEN^{11,6} 4,50

4 kleine knusprige Bällchen mit Sesam und gefüllt mit roter Bohnenpaste

NA5. MOCHI KUCHEN GRÜNER TEE 3,50

2 japanische Reiskuchen

NA6. MATCHA MOCHI-EIS⁷ (2 Stk.) 4,50

Japanisches Matcha Eis





Sushi



Maki

Es werden jeweils 8 Stück serviert:

M1.	AVOKADO MAKI ¹¹	Avocado, Sesam	3,80
M2.	TAMAGO MAKI ^{3,11}	Japanische Omelette, Sesam	4,00
M3.	KAPPA MAKI ¹¹	Gurke, Sesam	3,80
M4.	OSHINKO MAKI ¹¹	eingelegerter Rettich, Sesam	3,80
M5.	SAKE MAKI ⁴	Lachs	5,00
M6.	SAKE AVOCADO MAKI ⁴	Lachs, Avocado	5,20
M7.	TEKKA MAKI ⁴	Thunfisch	5,50
M8.	TEKKA NEGI SPICY MAKI ⁴	Thunfisch, Chili, Lauch	5,80
M9.	TEKKA AVOCADO MAKI ⁴	Thunfisch, Avocado	5,80
M10.	CALIFORNIA MAKI ^{Srm}	Surimi, Avocado	4,80
M11.	UNAGI MAKI ^{4,11,1,6}	Süßwasseraal, Gurke, Unagi-Soße, Sesam	5,50
M12.	EBI MAKI ²	gekochte Garnele, Gurke	4,80
M13.	LACHSHAUT MAKI ^{4,11}	krosse Lachshaut, Sesam, Gurke, Unagi-Soße	4,80
M14.	YAKITORI MAKI ¹¹	Hähnchenspieße, Gurke, Sesam, Unagi-Soße	5,00
M15.	MANGO MAKI ¹¹	Mango, Sesam	3,80
M16.	SHIITAKE MAKI ¹¹	Shiitake Pilz, Sesam	3,80
M17.	SAKE CRISPY MAKI ^{1,4}	gebackener Lachs mit Gurke	5,80



Nigiri

Es werden jeweils 2 Stück serviert:

N1.	SAKE ⁴	Lachs	5,20
N2.	SAKE ABURI ^{1,6,4,11}	Flambierter Lachs mit Unagi-Soße, Sesam	6,00
N3.	MAGURO ⁴	Thunfisch	6,00
N4.	EBI ²	Gekochte Garnelen	4,80
N5.	TAMAGO ³	Japanische Omelette	4,20
N6.	UNAGI ^{4,1,6,11}	Gegrillter Süßwasseraal, Unagi-Soße, Sesam	6,00
N7.	INARI ⁶	Frittierte Tofutaschen	4,00
N8.	KANI ^{Srm}	Krebsfleischimitat	4,50
N9.	HOTATEGAI ¹⁴	Jakobsmuschel	6,50
N10.	MUTSU ^{4b}	Butterfisch	5,50
N11.	IKA ¹⁴	blanchierter Tintenfisch	4,20
N12.	TAKO ¹⁴	Oktopus	4,20
N13.	SHIITAKE	Japanische Pilzen	3,80



Classic Inside Out Rolls

Es werden jeweils 8 Stück serviert,
auf Wunsch mit Frischkäse:

- | | | |
|------|---|------|
| i1. | SAKE I.O ^{4,Tbk} | 7,90 |
| | Lachs, Avocado mit Flugfischrogen | |
| i2. | EBI I.O ^{2,Tbk} | 7,50 |
| | Garnele, Avocado mit Flugfischrogen | |
| i3. | TUNA I.O ^{4,Tbk} | 8,50 |
| | Thunfisch, Avocado mit Flugfischrogen | |
| i4. | CRUNCHY I.O ^{1,4,6,11} | 7,50 |
| | Krosser Lachsbauch, Avocado, Sesam, Unagi-Soße | |
| i5. | UNAGI I.O ^{1,4,1,6,11} | 8,50 |
| | Gegrillter Aal, Avocado, Gurke mit Unagi-Soße und Sesam | |
| i6. | CALIFORNIA I.O ^{Srm,Tbk} | 6,90 |
| | Surimi, Avocado, mit Flugfischrogen | |
| i7. | YAKITORI I.O ¹¹ | 7,50 |
| | marinierte Hähnchenspieße, Gurke mit Sesam, | |
| i8. | EBI CRISPY I.O ^{1,2,3,11} | 8,50 |
| | Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Sesam | |
| i9. | SALMON SKIN I.O ^{4,6,11} | 6,90 |
| | Krosse Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam und Unagi-Soße | |
| i10. | VEGGI I.O ¹¹ Avocado, Sesam | 6,00 |
| i11. | AVO-KAPPA I.O ¹¹ Avocado, Gurke, Sesam | 6,50 |
| i12. | INDIAN I.O ¹¹ Shiitake, Gurke, Avocado, Sesam | 6,80 |
| i13. | SAKE CRISPY I.O ^{1,4,11} | 8,50 |
| | Gebackener Lachs, Gurke, mit Sesam | |



Special Rolls

Es werden jeweils 8 Stück serviert,
auf Wunsch mit Frischkäse:

- | | | |
|-----|---|-------|
| S1. | CALI ROLL ^{2,11,Srm} | 12,50 |
| | Surimi, Ebi, Gurke, umhüllt mit Avocado und Sesam | |
| S2. | GOLDEN SALMON ROLL ^{4,2,Tbk} | 14,50 |
| | mit Lachs, Avocado, Ebi, Gurke, umhüllt mit Flugfischrogen | |
| S3. | LACHS ON FIRE ^{2,4,11} | 15,50 |
| | gefüllt mit gekochten Garnelen, Gurke, Avocado, umhüllt mit flambiertem Lachsmantel, Lauch, serviert mit Cocktail-Soße, Sesam | |
| S4. | BURNING TUNA ^{4,Tbk,11,6} | 16,00 |
| | gefüllt mit Gurke, Paprika, umhüllt mit leicht gegrilltem Thunfisch, Flugfischrogen, Lauch, Sesam, serviert mit Unagi-Soße | |
| S5. | DRAGON ROLL ^{1,2,3,4,11,6} | 17,50 |
| | gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke, Mango, umhüllt mit Lachs, Aal, Sesam, serviert mit Unagi-Soße | |
| S6. | SUNNY ROLL ^{4,Srm,Msg} | 13,50 |
| | gefüllt mit Gurke, Avocado, Lachs, Surimi, umhüllt mit Masago | |
| S7. | MR. LÊ ROLL ^{4,2,1,3} | 17,50 |
| | außen mit gegrilltem Aal, gekochten Garnelen, gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke und Paprika, serviert mit Cocktail-Soße | |
| S8. | DRAGON TAIL ^{1,2,3,4,6,7,11} | 16,00 |
| | Black Tiger Tempura, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs, serviert mit Unagi-Soße, Sesam | |
| S9. | BURNING HOTATAS ^{1,3,4,6,11,14} | 16,50 |
| | Black Tiger Tempura, Avocado, Mango, bedeckt mit flambiertem Jakobsmuschel, serviert mit Unagi-Soße, Sesam | |



Mini Tempura Rolls

8 Stk., knusprige Rolle mit Spezialsoße und Sesam ^{1,3,11}

- | | | |
|------|---|------|
| T10. | MINI CRISPY SAKE ⁴ Lachs, Avocado | 7,90 |
| T11. | MINI CRISPY CHICKEN
Mariniertes Hähnchen, Gurke | 6,90 |
| T12. | MINI CRISPY VEGETABLES
Paprika, Avocado, Gurke | 6,90 |

Sashimi

- | | | |
|------|---|-------|
| SA1. | SALMON SASHIMI ⁴ | 14,00 |
| | 7 Scheiben Lachs mit Reis | |
| SA2. | MAGURO SASHIMI ⁴ | 16,50 |
| | 7 Scheiben Thunfisch mit Reis | |
| SA3. | GEGRILLTER THUNFISCH ^{1,4,1,6,11} | 18,00 |
| | 7 Scheiben gegrillter Thunfisch (halbroh), serviert mit Unagi-Soße, Sesam | |
| SA4. | MR. LÊ SASHIMI ^{4,4a,11} | 20,00 |
| | 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Butterfisch mit grünem Seetang, Reis und Sesam | |

Extras

- | | |
|---------------------------|------|
| Ingwer | 1,00 |
| Soja-Soße ^{1,6} | 0,50 |
| Cocktails-Soße | 1,00 |
| Unagi-Soße ^{1,6} | 1,00 |
| Spezial-Soße | 1,00 |
| Reis | 2,00 |

Big Tempura Rolls

Es werden jeweils 10 Stück serviert,
auf Wunsch mit Frischkäse ^{1,3,7}

- | | | |
|-----|--|-------|
| T1. | CRUNCHY CHICKEN ¹¹ | 12,00 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit marinierten Hähnchenspießen, knackiger Gurke, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T2. | MR. LÊ CRUNCHY ^{2,Srm,11} | 13,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit Garnelen, Surimi, Gurke, Avocado, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T3. | FRIED SALMON ^{4,11} | 14,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T4. | CRUNCHY TUNA ^{4,11} | 16,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Avocado, Gurke, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T5. | FRIED VEGETABLES ¹¹ | 11,50 |
| | Große warme knusprige Rolle, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, serviert mit der Spezialsoße, Sesam | |
| T6. | CRUNCHY OCEAN ^{1,2,4,6,11,Srm} | 16,50 |
| | Große warme knusprige Rolle gefüllt mit Surimi, Ebi, gegrillter Aal, Gemüse, serviert mit der Unagi-Soße, Sesam | |

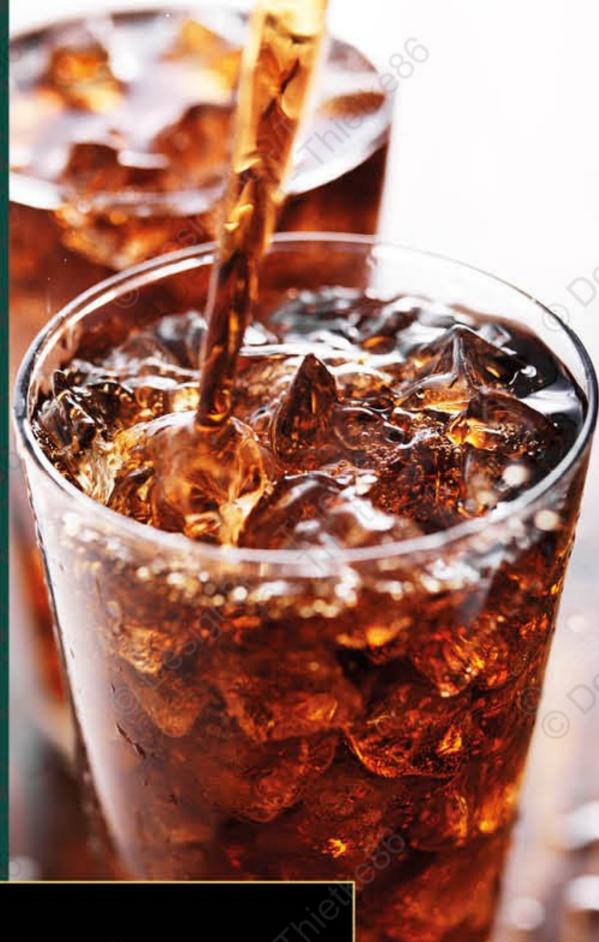




Menüs

MN1. VEGETARIAN MENÜ 1 ¹¹	11,50	MN8. FRIENDSHIP ^{1,2,3,4,6,4a,8rm}	18,00
• 8 Kappa Maki • 8 Avocado Maki • 8 Avo-Kappa I.O		• 1 Sake Nigiri • 1 Tamago Nigiri • 1 Tuna Nigiri • 1 Surimi Nigiri • 1 Ebi Nigiri • 1 Unagi (Aal) Nigiri • 1 Butterfisch Nigiri	
MN2. VEGETARIAN MENÜ 2 ^{3,11}	13,50	MN9. MR. LÉ SET ^{4,2,11,Tbk}	22,50
• 8 Avocado Maki • Indian I.O • 1 Tamago Nigiri • 1 Inari Nigiri		• 4 Fried Salmon • 4 Dragon Tail • 2 Ebi Nigiri • 8 Tekka Maki	
MN3. VEGETARIAN SET ^{3,11}	18,50	MN10. GEMISCHTE SUSHI PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11}	46,00
• 8 Kappa Maki • 8 Avocado I.O • 1 Tamago Nigiri • 1 Shiitake Nigiri • 4 Fried Vegetables		für zwei Personen, mit Miso Suppe • 16 Maki Mix • 4 Nigiri Mix • 8 Lachs On Fire, • 10 Big Tempura Rolls mit Lachs und Avocado, serviert mit der Spezialsoße und Sesam	
MN4. SALMON SET ^{4,Tbk,11}	13,50	MN11. GEMISCHTE SUSHI PLATTE ^{1,2,3,4,11,Tbk}	69,00
• 8 Sake Maki • 2 Sake Nigiri • 4 Lachs I.O		für drei Personen, mit Miso Suppe • 24 Maki Mix • 6 Nigiri Mix • 3 Salmon Sashimi • 3 Maguro Sashimi • 8 Lachs On Fire • 10 Big Tempura Rolls mit Lachs und Avocado, serviert mit der Spezialsoße und Sesam	
MN5. SAKE MENÜ ^{1,4,11,Tbk}	15,50	MN12. GEMISCHTE SUSHI PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11,Tbk}	92,00
• 8 Sake Avocado Maki • 2 Sake Nigiri • 4 Crunchy Sake		für vier Personen, mit Miso Suppe • 32 Maki Mix • 8 Nigiri Mix • 4 Salmon Sashimi • 4 Maguro Sashimi • Dragon Tail • 10 Big Tempura Rolls mit Lachs und Avocado • 10 Big Tempura Rolls mit Hähnchen und Gurke, serviert mit der Spezialsoße und Sesam	
MN6. DRAGON MENÜ ^{1,2,3,Tbk}	16,00		
• 8 Ebi Maki • 8 Ebi Crispy I.O • 2 Ebi Nigiri			
MN7. YOU & ME ^{4,11,Tbk}	17,50		
• 2 Sake Nigiri • 2 Tuna Nigiri • 4 Sake Maki • 4 Tekka Maki • 4 Lachs I.O			





Getränke



Softdrinks

	0,2l	0,4l
COLA ^{Ko,F,S} / COLA LIGHT ^{F,Ko,S,Su}	2,90	4,00
SPRITE ^{S,Su} / FANTA ^{A,F,S,St,Sr}	2,90	4,00
SPEZI ^{F,Ko,S,St,Sr}	2,90	4,00
GINGER ALE ^{F,S}	Fl. 0,2l	3,00
BITTER LEMON ^{A,Ch,S}	Fl. 0,2l	3,00
TONIC WATER ^{Ch}	Fl. 0,2l	3,00
GEROLSTEINER NATURELL	Fl. 0,25l	2,70
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,25l	2,70
GEROLSTEINER NATURELL	Fl. 0,75l	6,50
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,75l	6,50

Heisser Tee

Im Kännchen	
JAPANISCHER GRÜNER TEE	4,50
Grüner Tee mit Zucker oder Honig	
JASMIN TEE	4,50
Grüner Tee mit Jasminblüten, mit Zucker oder Honig	
ORANGEN INGWER TEE	4,50
Frischer Ingwer, Minze, Orange und Honig	
OOLONG-TEE	4,50
Oolong-Tee, frische Orange, Goji-Beeren und Honig	

Säfte

	0,2l	0,4l
APFELSAFT	3,00	4,20
ORANGENSAFT	3,00	4,20
MANGOSAFT NEKTAR	3,20	4,50
LYCHEESAFT NEKTAR	3,20	4,50
PASSIONSFRUCHT	3,20	4,50
APFELSAFT SCHORLE	3,00	4,20
MANGOSAFT SCHORLE	3,20	4,50
LYCHEESAFT SCHORLE	3,20	4,50

Kaffee

KAFFEE CREME ^{7,Ko}	2,50
ESPRESSO ^{Ko}	2,40
DOPPELTER ESPRESSO ^{Ko}	3,50
CAPPUCCINO ^{7,Ko}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{7,Ko}	3,50
VIETNAMEISCHER MOKKA ^{7,Ko} (warm serviert)	3,90
Traditioneller vietnamesischer Filterkaffee, zubereitet mit Kondensmilch oder Rohrzucker	
MOKKA ON ICE ^{7,Ko} (kalt serviert)	4,90
Aromatischer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis	



Hausgemachte Getränke

	0,4l
LIMETTENSAFT - ĐÁ CHANH	5,50
Frisch gepresste Limetten, Minze, Rohrzuckersirup und Eis	
MARACUJA - CHANH LEO	5,50
Frische Maracuja, Rohrzuckersirup und Eis	
PFIRSICH-ZITRONENGRAS-EISTEE	6,00
Trà Đào Cam Sả	
Hausgemachter Pfirsich-Eistee mit frischer Orange, Zitronengras und Eis	
WHITE BLOSSOM	5,50
Eistee aus grünem Tee, Chia-Samen, Holundersirup und Limetten	
ROSEN EISTEE - TRÀ VẢI HOA HỒNG	6,00
Rosentee mit Litschi und getrockneten Rosenblüten-Knospen	
MANGO LASSI⁷	5,50
Naturjoghurt, reife Mangos, Milch, Kondensmilch	
AVOCADO LASSI⁷	5,50
Naturjoghurt, reife Avocado, Milch, Kondensmilch	
ERDBEER LASSI⁷	5,50
Naturjoghurt, Erdbeere, Erdbeersirup, Milch, Kondensmilch	



Vielen Dank
für Ihren Besuch!

ALLERGENE

1 Enthält Weizengluten	10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
1b Enthält Gerstengluten	11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	12 Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
3 Enthält Ei/-Erzeugnisse	13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse	14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse
4b Enthält Fischsoße	
5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	4a Wir empfehlen, Butterfisch nur in gemäßigten Mengen zu verzehren. Bei empfindlichen Menschen kann es sonst zu Krämpfen, Durchfall, Kopfschmerzen und Erbrechen kommen.
6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	
7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	
8 Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse	
9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse	

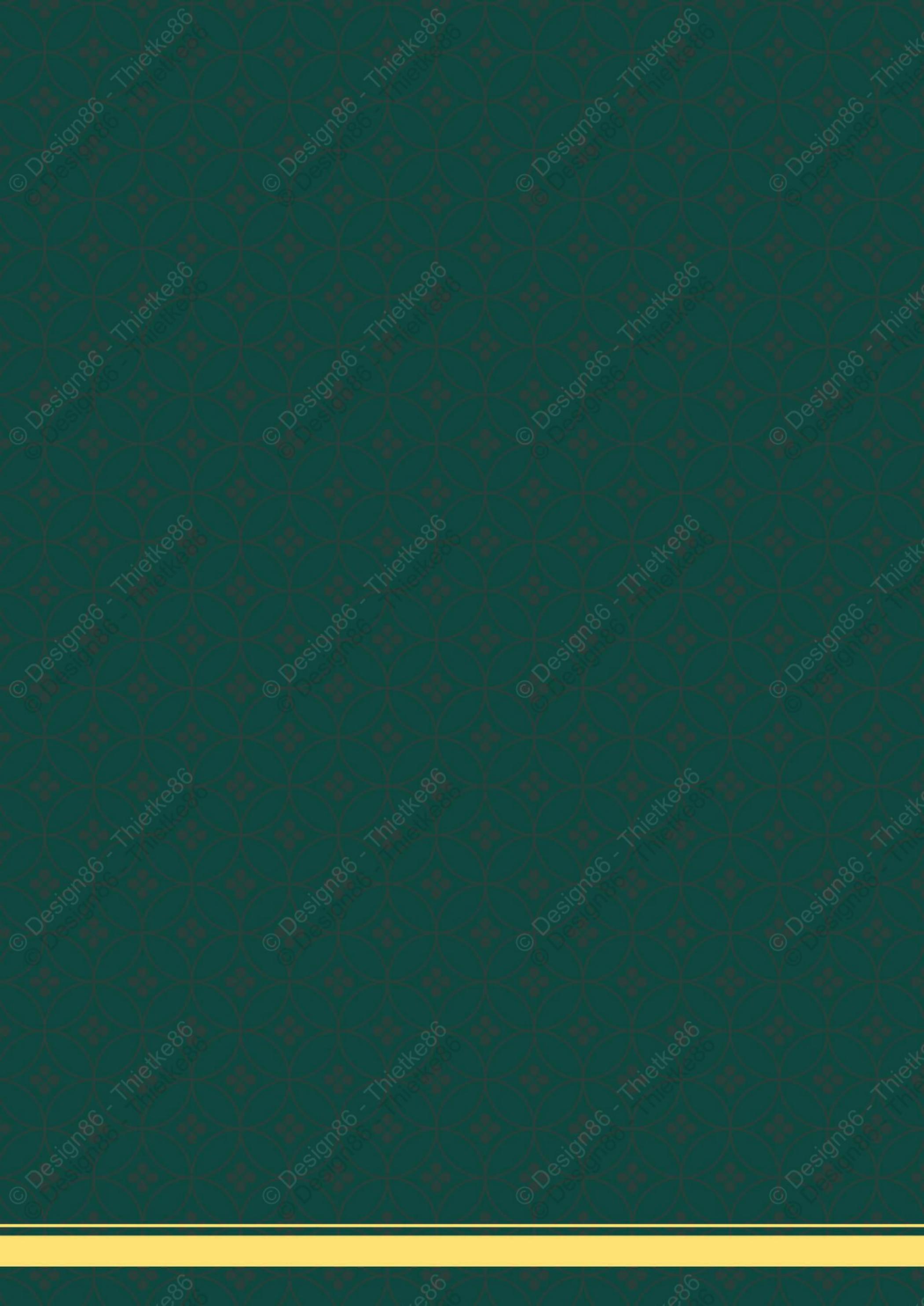
ZUSATZSTOFFE

A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
Ch Chinin
F Farbstoff - Lebensmittelfarben
Fh Feuchthaltemittel
Gv Geschmacksverstärker
K Konservierungsmittel
Ko Koffein
S Säure, Säuerungsmittel
St Stabilisator
Su Süßungsmittel
V Verdickungsmittel

Srm: Surimi enthält Krebsfleischimitat aus Fischmuscchlelweiß sowie weizenstärke (Gluten), Farbstoff und Sojaweiß
Tbk: Tobiko / Masago enthält 1,4,6,F

Alle Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Abbildungen ähnlich.





© Design86 - Thietke86

