



◊ KONDANG ◊ RESTAURANT

FEINE ASIATISCHE KUCHE & SUSHI BAR

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo. - So.: 11.30 - 22.00 Uhr

SPEISEKARTE

☎ 033788879506

☎ 01743832415

AM BHF 514974 LUDWIGSFELDE

www.kondang.de

VORSPEISEN

ALLERGIE

A= Eier B= Fisch C= Krebstiere D= Milch E= Sellerie F= Sesamsamen G= Schwefeldioxid und Sulphite H=Erdnüsse I= Glutenhaltiges Getreide J= Lupine K= Schalenfrüchte L= Senf M= Sojabohnen N= Weichtiere

1 = mit Antioxidationsmittel 2 = mit Konservierungstoffen 3 = mit Farbstoffen 4 = mit Süßungsmittel

5 = enthält eine Phenylalaninquelle 6 = mit Geschmacksverstärker 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = gewachst 10 = geschwärzt 11 = Oberfläche mit Natamycin behandeln 12 = chininhaltig 13 = koffeinhaltig 14 = mit Alkohol



01. GOI CUON

(B, C, F, H)

(4 STK.)/(4 PCS)

Frische Reispapierrollen mit Bio-Salat, Reisnudeln & Erdnüssen Wahlweise mit: Limetten-Sauce oder Erdnussauce.

Fresh rice paper rolls with organic salad, rice noodles & peanuts. Optionally with: lime sauce or peanut sauce.

A Hähnchen Filet / Chicken Fillet

5.9

B Rind Filet / Beef Fillet

5.9

C Tofu

5.9

D Garnelen / Prawn

5.9

02. NEM VIETNAM (B, M, H)

5.9

(2 STK)/(2 PCS)

Knusprige Frühlingssrolle gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit Limetten Sosse

Crispy spring roll filled with minced meat, glass noodles, morels, vegetables, served with lime sauce

03. CHA GIO RE (B, M, H)

5.5

(3 STK)/(3 PCS)

Netzfrühlingssrollen umwickelt mit feinem Reisnudelnetz, Garnelen, Morcheln, würzigem Salat, Erdnüssen und Limetten-Dressing.

Mesh spring rolls wrapped in fine rice noodle net, shrimp, morels, spicy salad, peanuts and lime dressing.

04. NEM CHAY (B, M, H)

5.5

(6 STK)/(6 PCS)

Vegetarische Minifrühlingssrollen mit Salat, Erdnuss und Süß-Sauer-Soße

Vegetarian mini spring rolls with salad, peanut and sweet and sour sauce

05. GA XIEN (E, F, G, H, I, M)

5.5

(1 STK)/(1 PCS)

Hähnchenspieß mit Kurkuma und Zitronengras, verfeinert mit Sesam, serviert mit Salat und Hoisin-Soße

Chicken skewer with turmeric and lemongrass, refined with sesame, served with salad and hoisin sauce

06. CRISPY WANTAN (C, H)

5.9

(5 STK)/(5 PCS)

Gebackener Wantan-Teig, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen. Dazu wird eine Süß-Sauer-Soße serviert.

Fried wonton dough filled with minced chicken and shrimp. Served with sweet and sour sauce.

07. TEMPURA PRAWNS (H, C)

7.9

(3 STK)/(3 PCS)

Garnelen umwickelt mit „Grüne Flocken Klebreis“, Bio-Salat mit Teriyaki-Sauce, Erdnüssen und Sesam. Serviert mit Salat und Limetten-Dressing.

Shrimps wrapped in green flake sticky rice, organic salad with teriyaki sauce, peanuts and sesame. Served with lettuce and lime dressing.

08. KHOAI LANG CHIEN

5.9

Knusprige Süßkartoffel Pommes

Crispy sweet potato fries

09. EDAMAME (M)

5.5

Gesalzene japanische Bohnen

Salted Japanese Beans



VORSPEISEN

10. GOI MIEN (A,M)

Authentischer vietnamesischer Glasnudelsalat mit frischem, saisonalem Gemüse. Dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln und vietnamesische Kräuter, wahlweise mit:

Authentic Vietnamese glass noodle salad with fresh, seasonal vegetables. Served with peanuts, fried onions and Vietnamese herbs, optionally with:

A Hähnchen Filet / Chicken Fillet **5.9**

B Tofu **5.5**

C Garnelen / Prawn **5.9**

11. PAPAYA SALAT (H)

Grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander, Röstzwiebeln, geriebenen Erdnüssen wahlweise mit:

Green papaya salad with carrots, coriander, fried onions, grated peanuts optionally with:

A Pur **8.9**

B Garnelen/ Prawn **12.9**

C Rinderfleisch **12.9**

12. CHUKA SALAT (F,M,13,8)

5.5

Wakame Salat

13. GYOZA

(6 STK)/(6 PCS)

A Vegatarische/Vegetarian (B,H) **5.5**

B Rindfleisch/beef (B,H) **5.9**

14. HA CAO (C,F,H)

5.9

(4 STK)/(4 PCS)

Gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Erdnüssen, Sesam dazu Bio-Salat und scharfe Sojasauce.

Filled with shrimp and chicken, peanuts, sesame, organic salad and spicy soy sauce.

15. TATARE (B,K)

Gehackter Lachs oder thunfisch, Avocado & Kräuter Chopped salmon or tuna, avocado, kresse"

Chopped salmon or tuna, avocado & herbs Chopped salmon or tuna, avocado, cress"

A Lachs - Salmon **12.9**

B Thunfisch - Tuna **13.9**

SUPPEN

16. SUP WANTAN (C,N)

5.9

Klassische Wan-Tan-Suppe aus Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Garnelen & frischem Gemüse

Classic wonton soup made from dumplings filled with tender chicken, shrimps & fresh vegetables

17. SUP RAU (M)

Erfrischend leichte Gemüsesuppe aus weichem Tofu mit frischem Pak Choi und ausgewähltem Gemüse, verfeinert mit Koriander.

Refreshingly light vegetable soup made from soft tofu with fresh pak choi and selected vegetables, refined with coriander.

A Hähnchen Filet / Chicken Fillet **5.9**

B Tofu **5.9**

18. SUP DUA (N)

Kokosmilchsuppe mit Tomaten, Pilzen, Zwiebeln verfeinert mit Zitronengras, Thai-Basilikum wahlweise mit:

Coconut milk soup with tomatoes, mushrooms, onions, refined with lemongrass, Thai basil optionally with:

A Hähnchen Filet / Chicken Fillet **5.9**

B Tofu **5.9**

C Garnelen / Prawn **5.9**

19. LACHS SUPPE (B,M)

6.9

Lachs-Suppe mit Ananas, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, asiatischen Kräutern und Reisnudeln

Salmon soup with pineapple, tomatoes, mushrooms, spring onions, Asian herbs and rice noodles

20. KON DANG TELLER (C,H)

Eine Variation aus unseren Vorspeisen:

A variation of our starters:

A (2 STÜCK / 2 PIECES)

Gebackene Garnelen / Baked shrimp

B (1 STÜCK / 1 PIECES)

Gegrilltes Hühnerfilet / Grilled chicken fillet

C (2 STÜCK / 2 PIECES)

Sommerrollen / Summer rolls

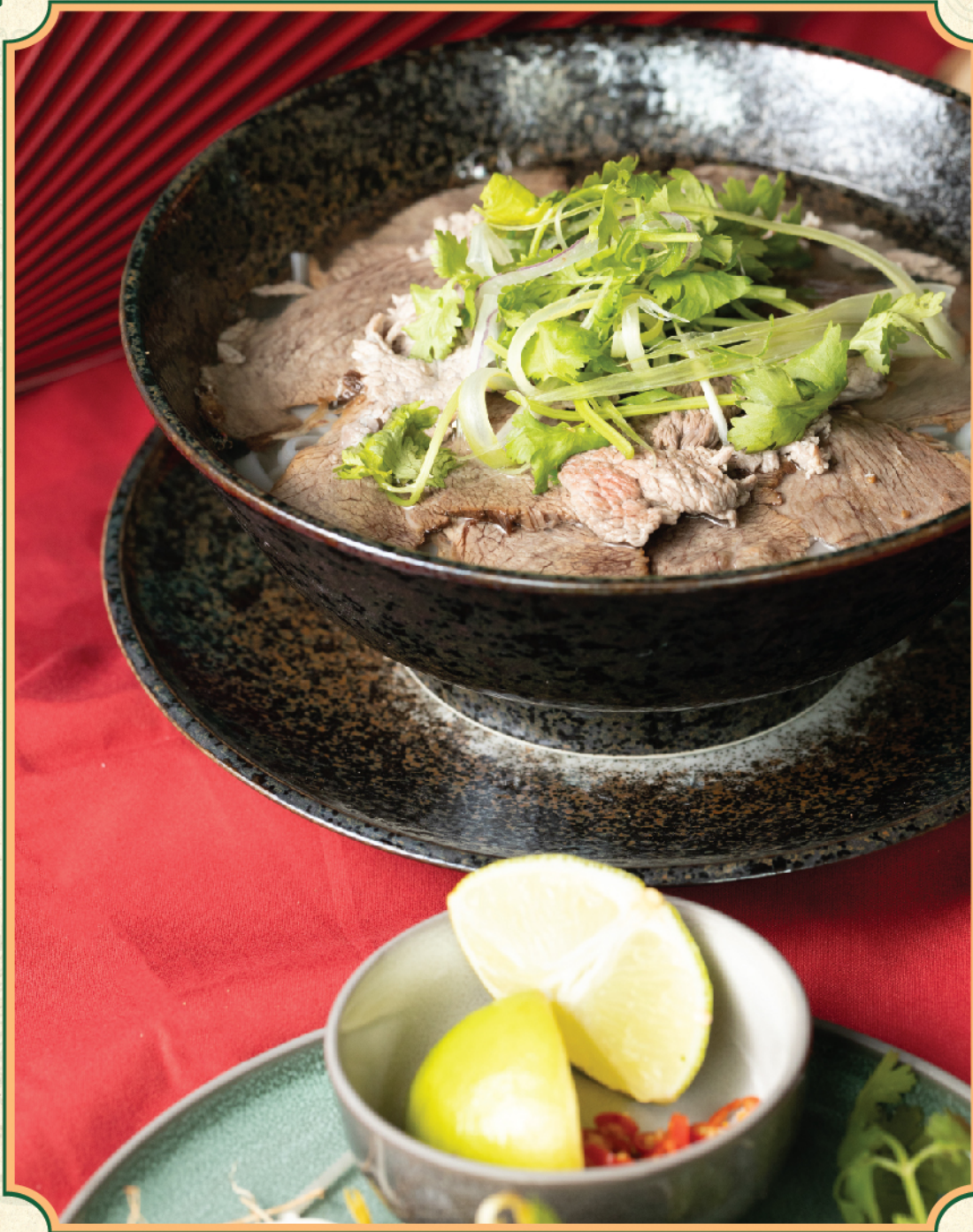
D (2 STÜCK / 2 PIECES)

Gedämpfte Teigtasche gefüllt mit Garnelen und Huhnfleisch / Steamed dumpling filled with shrimps and chicken

E (4 STÜCK / 4 PIECES)

Vegetarische Minifrühlingsrollen dazu frischer Salat mit Erdnüssen / Vegetarian mini spring rolls with fresh salad and peanuts

19.9



21. PHO BO (M)



Kräftige aromatische Rinderbrühe Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen, asiatischen Kräutern und Reisbandnudeln.

Strong aromatic beef broth noodle soup with beef strips, Asian herbs and rice noodles.

13.9



22. PHO GA (M)

12.9

Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Sojakeimlingen und asiatischen Kräutern.

Chicken with rice noodles, soy sprouts and Asian herbs.

23. GEMÜSE SUPPE (M)

Erfrischend leichte Gemüsesuppe aus weichem Tofu und ausgewähltem Gemüse, verfeinert mit Kräuter.

Refreshingly light vegetable soup made from soft tofu and selected vegetables, refined with herbs.

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 12.9 |
| B Tofu | 13.9 |
| C Garnelen / Prawn | 12.5 |

25. LACHS SUPPE (B)

13.9

Lachs-Suppe mit Ananas, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, asiatischen Kräutern und Reismudeln

Salmon soup with pineapple, tomatoes, mushrooms, spring onions, Asian herbs and rice noodles

26. UDON SUPPE (I)

Gemüse, Tomaten, Kräutern,
Vegetables, tomatoes, herbs,

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 13.9 |
| B Tofu | 14.9 |
| C Garnelen / Prawn | 13.5 |
| D Rindfleisch | 14.9 |

27. SOT CURRY (N)

Bio-Salat, Reis, Gemüse, Curry Soße, Erdnüssen
Organic salad, rice, vegetables, curry sauce, peanuts

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 13.9 |
| B Garnelen/ Prawn | 14.9 |
| C Tofu | 13.5 |
| D Rindfleisch | 15.9 |
| E Ente | 15.9 |
| F Knusprige Hähnchen | 15.9 |
| G Lachs | 19.9 |

28. MANGO (H)

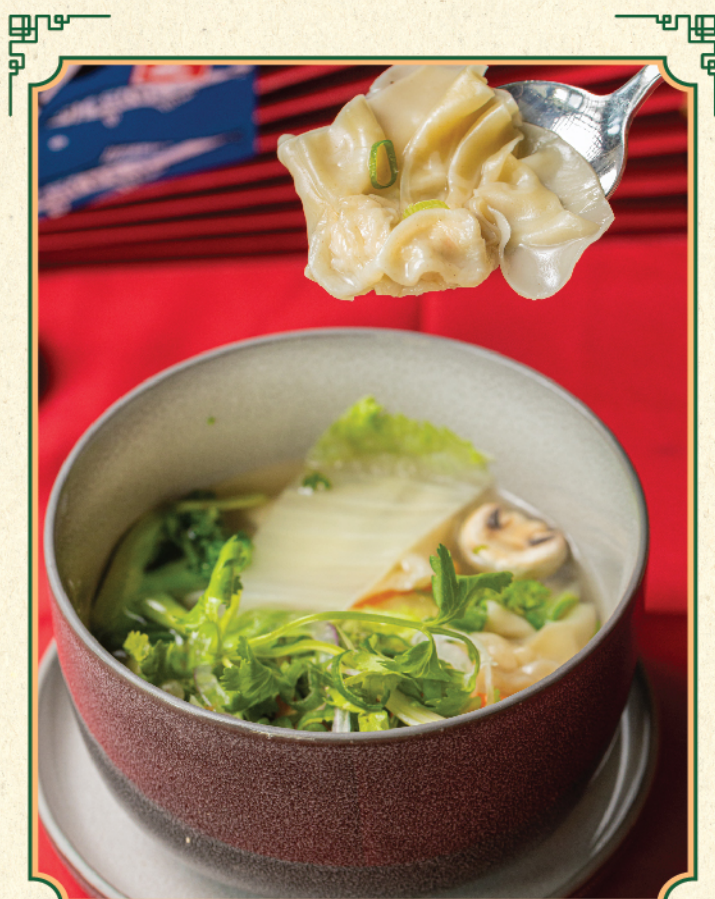
Bio-Salat, Reis, Gemüse, Mango Soße, Erdnüssen
Organic salad, rice, vegetables, mango sauce, peanuts

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 13.9 |
| B Garnelen/ Prawn | 14.9 |
| C Tofu | 13.5 |
| D Rindfleisch | 15.9 |
| E Ente | 15.9 |
| F Knusprige Hähnchen | 15.9 |
| G Lachs | 19.9 |

29. SOT LAC (H)

Bio-Salat, Reis, Gemüse, Erdnuss Soße, Erdnüssen
Organic salad, rice, vegetables, peanut sauce, peanuts

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 13.9 |
| B Garnelen/ Prawn | 14.9 |
| C Tofu | 13.5 |
| D Rindfleisch | 15.9 |
| E Ente | 15.9 |
| F Knusprige Hähnchen | 15.9 |



24. WANTON SUPPE

(M,B)



Klassische Wan-Tan-Suppe aus Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Garnelen & frischem Gemüse, Reismudeln

Classic wonton soup made from dumplings, filled with tender chicken, shrimp & fresh vegetables, rice noodles

13.9

30. GOI MIEN (A,M)

Original vietnamesischer lauwarmer Glasnudelsalat mit frischem saisonalen Bio-Salat. dazu Erdnüsse, vietnamesische Kräuter wahlweise mit:

Original Vietnamese lukewarm glass noodle salad with fresh seasonal organic salad. Served with peanuts, Vietnamese herbs optionally with:

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 13.9 |
| B Garnelen/ Prawn | 12.9 |
| C Tofu | 14.9 |
| D Rindfleisch | 14.9 |
| E Ente | 15.9 |

31. BUN NEM (K,I)

13.9

Gebäckene, gefüllte Papierrolle mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, viet. Kräutern, frischem Salat & Reismudeln

Baked, filled paper roll with minced meat, morels, glass noodles, Vietnamese herbs, fresh salad & rice noodles

32. GA SOT LAC (H,D)

13.9

2 Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße, Kokonussmilch, frische Salat & Reis

2 chicken skewers with peanut sauce, coconut milk, fresh salad & rice

33. RAU XAO (H)

Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Sauce, Kräutern, serviert mit Mix-Bio-Salat & Limette Dressing, Erdnüssen und Reis

Fried vegetables with Vietnamese sauce, herbs, served with mixed organic salad & lime dressing, peanuts and rice

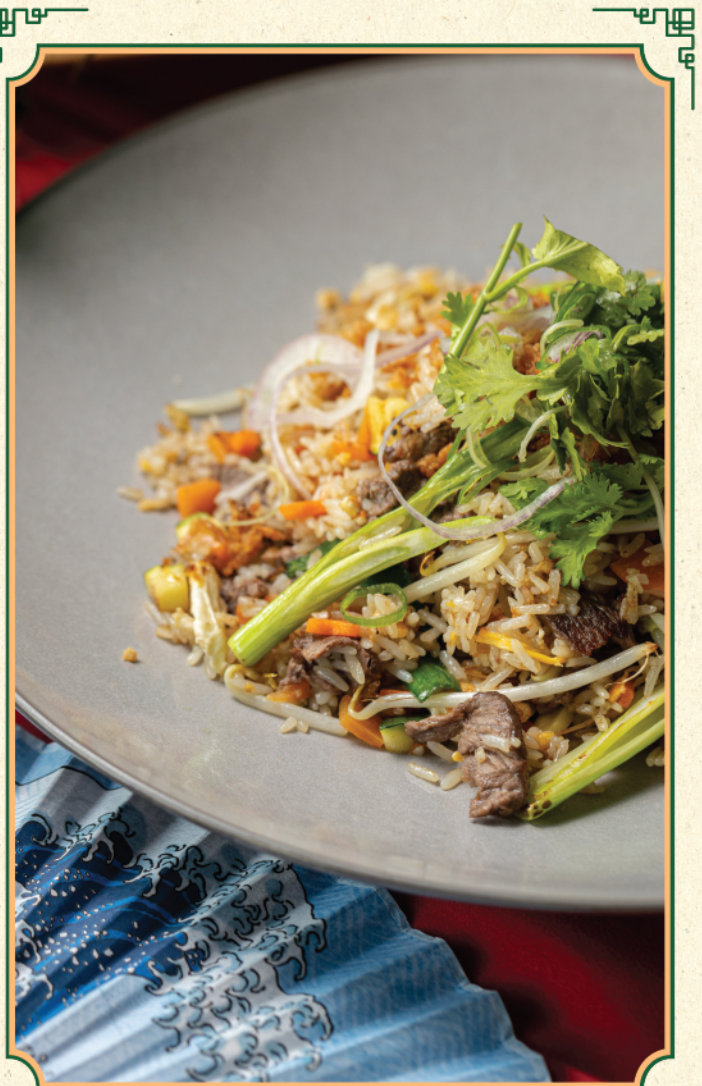
- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 14.5 |
| B Tofu | 13.5 |
| C Garnelen/ Prawn | 14.9 |
| D Rindfleisch | 14.9 |
| E Ente | 15.9 |
| F Knusprige Hähnchen | 14.9 |
| G Lachs | 19.9 |

34. CHUA NGOT (M)

Gebratener Mix aus Tomaten, Ananas, Sojaprossen, viet. Süß-Sauer-Soße, Lauchzwiebeln, Kräuter Salat mit Limetten Dressing und Reis

Fried mix of tomatoes, pineapple, soy sprouts, Vietnamese sweet and sour sauce, spring onions, herb salad with lime dressing and rice

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 14.5 |
| B Tofu | 13.5 |
| C Garnelen/ Prawn | 15.9 |
| D Rindfleisch | 14.9 |
| E Ente | 15.9 |
| F Knusprige Hähnchen | 14.9 |



35. COM RANG (GEBRATENE EIER MIT REIS) (A,M)

Gebratene Reis mit Eier, Karotten, Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojaprossen, Rostzwiebeln

Fried rice with eggs, carrots, zucchini, Chinese cabbage, pak choi, spring onions, soy sprouts, fried onions

- | | |
|--|-------------|
| A Hähnchen Filet / Chicken Fillet | 14.5 |
| B Tofu | 13.9 |
| C Garnelen/ Prawn | 15.9 |
| D Rindfleisch | 15.5 |
| E Ente | 15.9 |
| F Knusprige Hähnchen | 15.5 |





HAUPTGERICHTE



36. PHO XAO (A,M,I)

Gebratene Reisbahnnudeln mit Eier, Karotten, Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojaprossen, Rostzwiebeln

Fried rice noodles with eggs, carrots, zucchini, Chinese cabbage, pak choi, spring onions, soy sprouts, fried onions

- A** Hähnchen Filet / Chicken Fillet **14.5**
- B** Tofu **13.9**
- C** Garnelen/ Prawn **15.9**
- D** Rindfleisch **15.5**
- E** Ente **15.9**
- F** Knusprige Hähnchen **15.5**

37. SA OT (H,M)

Gebratene Gemüse Mix aus Zitronengras, Karotten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Reismudeln, Erdnüssen, Bio salat & Limetten Dressing

Fried vegetable mix of lemongrass, carrots, onions, spring onions, chili, rice noodles, peanuts, organic salad & lime dressing

- A** Hähnchen Filet / Chicken Fillet **14.5**
- B** Tofu **13.9**
- C** Garnelen/ Prawn **15.9**
- D** Rindfleisch **15.5**
- E** Ente **15.9**
- F** Knusprige Hähnchen **15.9**

38. UDON XAO (A,M)

Gebratene Udonnudeln mit Eier, Karotten, Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojaprossen, Rostzwiebeln

Fried udon noodles with eggs, carrots, zucchini, Chinese cabbage, pak choi, spring onions, soy sprouts, fried onions

- A** Hähnchen Filet / Chicken Fillet **14.5**
- B** Tofu **13.9**
- C** Garnelen/ Prawn **15.9**
- D** Rindfleisch **15.5**
- E** Ente **15.9**
- F** Knusprige Hähnchen **15.5**

39. VI PHAP XAO RAU (E,G)

Mix-Bio-Salat mit Limetten Dressing, Reis, Erdnüsse

Mixed organic salad with lime dressing, rice, peanuts

- A** Mango Soße **18.9**
- B** Curry Soße **18.9**
- C** Mit gebratene Gemüse & Dunkel Soße **19.9**

40. BUN CHA HANOI

15.9

Vietnamesisches Nationalgericht mit Reismudeln : Geschmacksvoll mariniertes Schweinebauch, und Bio Salat mit limetten dressing, Vietnamese Kräuter & Dazu Fisch Dressing Soße.

Vietnamese national dish with rice noodles: tastefully marinated pork belly and organic salad with lime dressing, Vietnamese herbs and fish dressing sauce.

41. GEGRILLTER PLATTE (D)

Grillen mit frischem Paprika, Spagel auf frischem Gemüse, Knoblauch auf heißer Platte, Jasmin Reis, Butter, dunkle Soße

Grilling with fresh peppers, asparagus on fresh vegetables, garlic on hot plate, jasmine rice, butter, dark sauce

- A** Hähnchen Filet / Chicken Fillet **16.5**
- B** Tofu (M) **15.9**
- C** Garnelen/ Prawn (C) **16.9**
- D** Rindfleisch **16.9**
- E** Ente **17.9**
- F** Knusprige Hähnchen **16.9**
- G** Lachs (B) **19.9**



VEGAN

41. GA CHAY (I)

Gebratener, im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches Weizenfleisch) mit Ingwer, Zitronengras, Marinade, diverser Gemüse, Salat und serviert mit Reis.

Fried seitan (vegetarian wheat meat) tossed in a wok with ginger, lemongrass, marinade, various vegetables, salad and served with rice.

15.9

42. BUN DAU VEGAN (H,M)

Reisnudeln mit frischem bio Salat mit Limetten Dressing, viet. Kräutern, Tofu & , Erdnüssen

Rice noodles with fresh organic salad with lime dressing, Vietnamese herbs, tofu & peanuts

13.9

43. VEGANE ENTE (H)

Gebratene Vegane Ente mit dunkler Soße, Gemüse, bio-salat mit Limetten Dressing & Erdnüssen, serviert mit Reis

Roast vegan duck with dark sauce, vegetables, organic salad with lime dressing & peanuts, served with rice

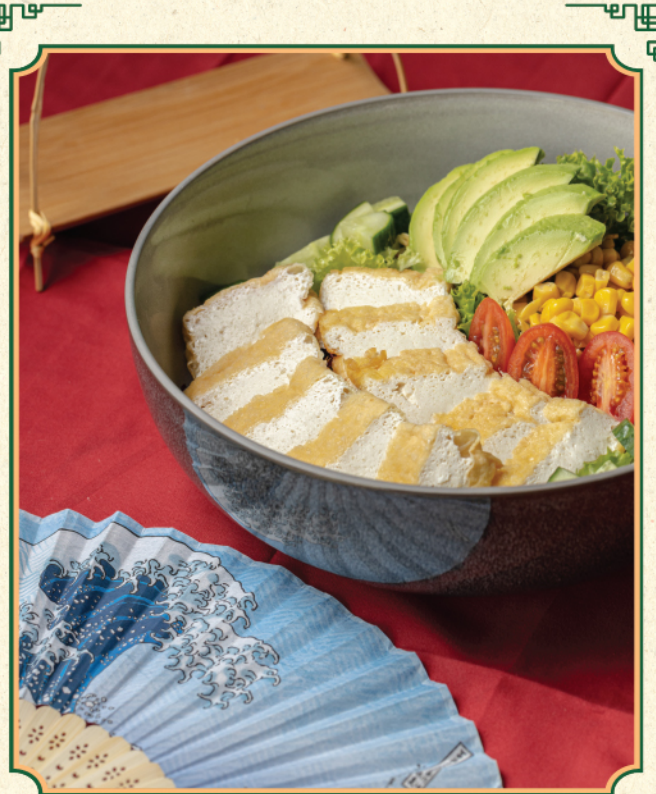
15.9

44. BABY BUDDHA (H,I)

Shaolin Seitan Spieße mit Gemüse gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse und Erdnuss-Soße

Shaolin Seitan skewers grilled with vegetables, served with fried vegetables and peanut sauce

15.9



45. KON DANG BOWL (VEGAN)

(H,M,I)

Bio-Salat mit Limetten Dressing & Erdnüsse, Avocado, Gurke, Mais, Kirschtomaten, gebratener Tofu, vegane Sauce

Organic salad with lime dressing & peanuts, avocado, cucumber, corn, cherry tomatoes, fried tofu, vegan sauce

A REIS / RICE

14.9

B REISNUDELN / RICE NOODLES

14.9

KINDER MENU

46. KINDER MENÜ / KIDS MENU (A,I)

Süßkartoffeln Pommes mit / Sweet potatoes fries with
Sweet potatoes fries with

A KNUSPRIGE HÄHNCHENFILET / CRISPY CHICKEN FILLET

9.9

B KNUSPRIGE ENTE / CRISPY DUCK

11.9



SUSHI



SASHIMI



S1. SAKE (B) 22

(10 STÜCK / 10 PIECES) - Lachs / salmon

S2. MAGURO (B) 23

(10 STÜCK / 10 PIECES) - Thunfisch / tuna

S3. SAKE-MAGURO (B) 23

(5 STÜCK / 5 PIECES) - Lachs / salmon
(5 STÜCK / 5 PIECES) - Thunfisch / Tuna

S4. SAKE (B) 11

(5 STÜCK / 5 PIECES) - Lachs / salmon

S5. MAGURO (B) 12

(5 STÜCK / 5 PIECES) - Thunfisch / tuna

NIGIRI

N1. TAMAGO (A) 4.9

Gesüßtes Omelette / sweetened omelet

N2. NARI (M) 4.9

Süße Tofutasche / sweet tofu bag

N3. AVOCADO 4.9

Avocado

N4. SAKE (B, G) 5.9

Lachs / salmon

N5. MAGURO (B) 5.9

Gekochte Garnelen / Cooked shrimp

N6. EBI (C) 5.9

Gekochte Garnelen / Cooked shrimp

N7. UNAGI (B) 5.9

Aal / Eel



MAKI

M1. CALIFORNIA (C, F)

Surimi, Avocado

M2. SAKE (B)

Lachs / salmon

M3. TEKKA (B)

Thunfisch / tuna

M4. SAKE AVOCADO (B)

M5. EBI AVOCADO (B)

Gekochte Garnelen, Avocado
Cooked shrimp, avocado

M6. SALMON SKIN (B)

Gegrillte Lachshaut, Gurken
Grilled salmon skin, cucumber

4.9

5.9

5.9

5.9

5.9

5.9



M7. EBI TEMPURA

Frittierte Garnele / fried shrimp (C)
Lachs, Avocado / salmon, avocado (B)

6.9

M8. KAPPA (F)

Gurke / cucumber

4.9

M9. AVOCADO AVOCADO

M10. OSHINKO (F)

Eingelegter Rettich / pickled radish

4.9

4.9

M11. TAMAGO (A)

Gesüßtes Omelette / sweetened omelet

4.9

TEMAKI

T1. VEGGIE

5.9

Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis Avocado, cucumber, Radish, pumpkin

T2. CALIFORNIA (B)

5.9

Surimi, Avocado / surimi, avocado

T3. SAKE (B)

6.9

Lachs, Avocado / salmon, avocado

T4. SALMON SKIN (B)

6.9

Lachshaut gegrillt, Gurke salmon skin grilled, cucumber

T5. MAGURO (B)

6.9

Thunfisch, Gurke, Avocado tuna, cucumber, avocado

T6. UNAGI (B)

6.9

Aal, Gurke / eel, cucumber



INSIDE-OUT



R1. VEGGIE (B)

10.5

Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Kürbis
Avocado, cucumber, pickled radish, pumpkin

R2. KANIKAMA (B)

10.5

Surimi, Avocado, Tobiko /
Mayo Surimi, avocado, tobiko

R3. SAKE (B)

11.5

Lachs, Avocado, Tobiko /
Salmon, avocado, tobiko

R4. EBI TEMPURA (A,C,I,D,F)

11.9

Frittierte gebackene Garnelen, Avocado, Sesam
Sesam Deep-fried baked shrimp, avocado, sesame

R5. MAGURO (B)

12.5

Thunfisch, Avocado, Tobiko /
Tuna, avocado, tobiko

R6. EBI (B,C)

11.1

Gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko
Boiled shrimp, avocado, tobiko

R7. UNAGI (B)

12.9

Gurke, umwickelt mit Aal, Unagi Sauce
Cucumber, wrapped with eel, unagi sauce

R8. CHICKEN ROLL (A,I,D)

11.9

Knusprige Hähnchen mit Avocado, Gurke, Teriyaki
 Sauce, Spicy Mayonaise
*Baked chicken with avocado, cucumber, Teriyaki sauce, spicy
 mayonnaise*



R9. KON DANG ROLL (A,B,I,D,F)

Avocado umwickelt mit flambiertem Lachs,
 Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise

*Avocado wrapped with flambé salmon, Teriyaki
 sauce, spicy mayonnaise*

19.9

R10. DRAGON ROLL

15.9

Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Aal umwickelt, (A,I,D,F)
Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Aal umwickelt,
 Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, sesam und Kresse (A,I,D,F)
Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese wrapped in eel

R11. CRISPY TIGER (A,I,D,F)

16.9

Frittierte panierte Garnelen, Avocado, umwickelt mit Lachs,
 Thunfisch, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, sesam (A,B,C,D,I)
 Thunfisch, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, sesam
Tuna, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise, sesame (A,B,C,D,I)

TEMPURA

(A, D, I)

(5 STÜCK)

Mit Teriyaki Sauce und Spicy Mayonaise
/ teriyaki sauce and spicy mayonaise
*Mit Teriyaki Sauce und Spicy Mayonaise / teriyaki
sauce and spicy mayonaise*



F1. VEGGIE TEMPURA ROLL

10.9

Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis
Avocado, cucumber, radish, pumpkin

F2. SAKE TEMPURA ROLL

11.9

Lachs, Avocado (B)
Salmon, avocado (B)

F3. MAGURO TEMPURA ROLL

11.9

Roher Thunfisch, Avocado (B)
Raw tuna, avocado (B)

(10 STÜCK)

Mit Teriyaki Sauce und Mayonaise /
teriyaki sauce and mayonaise
*Mit Teriyaki-Sauce und Mayonnaise /
Teriyaki-Sauce und Mayonnaise*

F4. KAPPA (A, D, I)

6.6

F5. AVOCADO (A, D, I)

6.6

F6. SAKE (A, D, I)

7.5

F7. MAGURO (A, D, I)

7.5



SUSHI



SUSHI SET

MENU 1 VEGGIE MIX (B)

14.9

- (1 STÜCK / 1 PIECES) - Avocado Nigiri
- (1 STÜCK / 1 PIECES) - Tamago Nigiri
- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Avocado Maki
- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Gurken Maki
- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Oshinko Maki

MENU 2 MAKI MIX (B)

18.9

- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Sake Maki
- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Tekka Maki
- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Gurken Maki
- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Avocado Maki

MENU 3 NIGIRI MIX (B)

14.9

- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Sake Maki
- (5 STÜCK / 5 PIECES) - Nigiri Lachs

MENU 4 SAKE MIX BENTO (B)

19.9

- (8 STÜCK / 8 PIECES) - Inside Out Lachs
- (5 STÜCK / 5 PIECES) - 2 Nigiri Lachs, 1 Maki Lachs

MENU 5 TEMPURA MIX BENTO (B) 22.9

- 1 Tempura Roll Lachs, 2 Nigiri Lachs,
- 1 Thunfisch, 1 Ebi, 1 Unagi Nigiri

MENU 6 TUNA MIX BENTO (B) 20.9

- (8 STÜCK / 8 PIECES) - 1 Inside Out Thunfisch
- 2 Nigiri Thunfisch, 1 Unagi Nigiri, 1 Ebi Nigiri

MENU 7 KON DANG (FÜR 1 PERSONEN)

(B)

- 1 Mini Sake (Fried roll 10 stk),
- 1 Scheibe Thunfisch, 1 Scheibe Lachs,
- 1 Avocado Maki, 1 Alaska Inside Out,
- Chuka Salat

23.9



MENU 8 KON DANG (FÜR 2 PERSONEN)

(B)

- 1 Mini Sake (Fried roll 10 stk),
- 1 Scheibe Thunfisch, 1 Scheibe Lachs,
- 1 Avocado Maki, 1 Alaska Inside Out,
- Chuka Salat

42.9





DESSERTS

(A,D)

GEBACKENE BANANE (A, D)

Gebackene Banane mit Honig und Eis.
Baked banana with honey and ice.

5.9

COCO MANGO (A, D)

Hausgemachter Mango-Pudding mit cremiger Kokosnuss-Sauce.
Homemade mango pudding with creamy coconut sauce.

6.5

SESAMBÄLLCHEN (A, D, F)

Klebreissesam-Kuchen mit süßem rotem Bohnenmus.
Sticky rice cake with sweet red bean puree.

6.5

MATCHA MOCHI (A, D)

Grüntee Eis serviert mit japanischem Klebreiskuchen.
Green tea ice cream served with Japanese sticky rice cake

6.9



SOFTDRINKS

FLASCHE WASSER SPRITZIG / STILL

0,75L

7

WASSER PRICKELND / STILL

0,30L

3.90

COLA (1,3,9)

0,30L

3.90

COLA LIGHT (1,3,6,9)

0,30L

3.90

FANTA (1,3)

0,30L

3.90

SPRITE (2)

0,30L

3.90

SPEZI (2)

0,30L

3.90

SÄFTE / SCHORLE / TONIC WATER / GINGER ALE

0,30L

3.90

APFEL. ORANGE. ANANAS. MARACUJA. MANGO. LYCHEE

0,30L

3.90



ASIATISCHER KAFFEE

VIETNAMESISCHER ESPRESSO 4.9

Mit Kondensmilch / *with condensed milk*

CA PHE SUA DA (9) 5.9

Vietnamesische eis-kafee



TEE

JASMINTEE 4.2

GRÜNER TEE 4.2

INGWERTEE MIT HONIG 4.2

MINZE-INGWERTEE MIT HONIG 4.2

WINTER TEE MIT HONIG 4.2

Frischer Ingwer mit Minze, Orange, Limetten und Honig.

DRINKS

GETRÄNKE

EXOTISCHE SHAKES HAUSGEMACHTE LIMONADE

SHAKE

0.3L	4.5
0.45L	5.5

MANGO LASSI

Mango Lassi, Milch, Cocos, Zucker
Mango lassi, milk, coconut, sugar

KOKOS LASSI

Mango Lassi, Milch, Cocos, Zucker
Coconut lassi, milk, coconut, sugar

KOKOS LASSI

Mango Lassi, Milch, Cocos, Zucker
Coconut lassi, milk, coconut, sugar

LYCHEE LASSI

minze und ananas

MINZ LASSI

Minz und Ananas
Mint and pineapple

YUZU FOU ICE TEA 7.5 0.45L **6.9**

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku im Süden Japans

CALAMANSI X GINGER 8 **5.9**

Calamondin-Orange mix Ingwer Limonade, Minze

REFRESHER **6.9**

Frische Limetten, Wildberry, Soda

LYCHEE LIME **6.9**

TROPICAL ICE **7.5**



COCKTAILS

(14,g)

GIN TONIC

Tanqueray Gin, Tonic Water, Limetten.

7.5

MOSCOW MULE

Absolut Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke.

8.9

MAI TAI

Myers Rum, Havana Club Rum, Cointreau, Ananassaft, Mandelsirup, Limettensaft

8.9

MOJITO

Havana Club Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda.

8.5

CUBA LIBRE

Rum, limetten, Cola, Rohrzucker, Eiswürfeln

7.9

BIER

(14,l)

SAIGON BEER / TIGER

0,33L

4.2

PILZ ALKOHOLFREI

0,33L

4.2

KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI

4.9

KÖNIG LUDWIG DUNKEL

0,5L

4.9

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER KRISTALL

4.9

RADLER BIER VOM FASS

0,3L
0,5L

3.9
5.2

WAHRSTEINER VOM FASS (14)

0,3L
0,5L

3.9
5.2

APERITIF

(14)

APEROL SPRITZ

Aperol, Soda, Prosecco, Orangen

7.5

HUGO

Holunderblütensirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze

7.5

SAKE (14) (WARM ODER KALT)

0.2L/5.9





WEIN

(14)

WEISSWEIN

	Glas	Flasche
CHARDONNAY Italien / Garda	0.20L / 5.50	0.75L / 20.9
WEISSERB URGUNDER Fiano / Italien / halbtrocken	0.20L / 5.50	0.75L / 21.9
GRAUER BURGUNDER Rheinhessen / süß	0.20L / 5.50	0.75L / 20.9
RIESLING Pfalz / Rheinhessen / Feinherb	0.20L / 5.50	0.75L / 20.9

ROSÉE WEIN

	Glas	Flasche
HAMMER & CIEL Rosé Cuvée / Pfalz/ Feinherb	0.20L / 5.50	0.75L / 20.9
JUNGER WINZER Baden / Halbtrocken	0.20L / 5.9	0.75L / 21.9

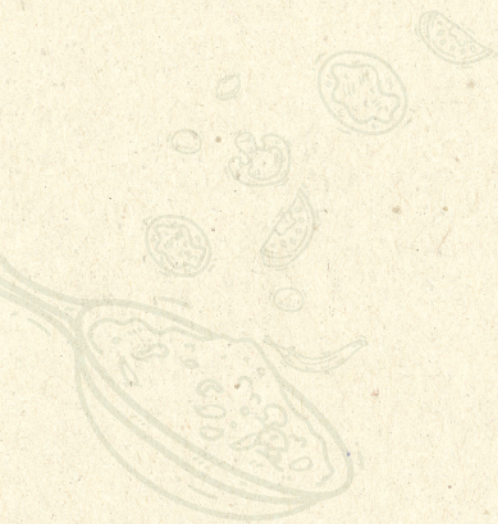
REISSCHNAPP	5cl	4.5
COLA WHISKY	10cl	6.9

ROTWEIN

(14)

	Glas	Flasche
MERLOT Veneto/ Italien / Trocken	0.20L / 5.50	0.75L / 20.9
SPÄTBURG UNDER Baden	0.20L / 5.50	0.75L / 20.9
DORNFELDER BARRIQUE Pfalz / Rheinhessen / Trocken	0.20L / 5.50	0.75L / 21.9





KONDANG