

Herzlich Willkommen !



SONNE

— A S I A N K I T C H E N —

— V E G A N & S U S H I —

Mannspergerstraße 23
70619 Stuttgart

Öffnungszeiten
Täglich 11:00 – 22:00 Uhr
Tel:
Handy: 0176 4873 1606
0157 3024 4904

SUPPEN

01. TOM KHA GAI

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Champignons, Fischsauce, Karotten, Zitronengras, Limettenblättern, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Koriander.

A. Tofu^{D,F}

B. Hühnerfleisch^D

F. Garnelen^{D,B}



4,90

5,90

6,90

02. WANTAN SUPPE^{A,B}

mit Wan-Tan (gefüllt mit Hühnerfleisch & Garnlen), versch. Gemüse, Frühlingszwiebeln & Koriander.



5,90

VORSPEISEN

03. NEM CHAY^{A,F} (Vegetarische Frühlingsrollen)

5,90

Glasnudeln, Tofu, Zwiebeln, Rettich, Karotten, Champignons, Mu-Err-Pilze und Kohlrabi.

04. NEM HA NOI (2 Stück)^{B,C}

6,90

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln, Mu-Err-Pilzen, Möhren und Spitzkohl. Dazu Süß-Sauer-Sauce



05. GOI CUON (2 Stück)

Sommerrollen mit Salat, Reisnudeln, Gurken, Koriander, Erdnüssen, Ei abgeschmeckt mit Hoisin Sauce ,dazu:

A. Tofu^{E,F}

B. Hühnerfleisch^{E,F}

F. Garnelen^{B,E,F}



4,90

5,90

6,90

VORSPEISEN

06. WANTAN CHIEN (5 Stück)

Hausgemachte gebackene Wantan mit Garnelen oder Hühnerfleisch , Frühlingzwiebeln, Pilzen gefüllte Teigtaschen und Süß Sauer Sauce



5,90

07. NEM CHAY ^{A,C} (6 Stück)

Vegetarische Mini Frühlingsrollen



4,90

08. HA CAO HAP ^{A,B}

4 Teigtaschen gefüllt mit Garnelen



5,90

09. EDAMAME ^F

gedämpfte Sojabohnen



5,50

10. YAKITORI CURRY – (3 Stück) ^K

Hähnchenspieße mit Curry, Sesam & ChilisaUCE

11. GEBRATENER BUTTERMAIS ^{A, G}

mit Frühlingzwiebeln, Röstzwiebeln und Champignons.

12. EBI TEMPURA (3 Stück) ^{A, B}

mit Spezial Sauce



6,90

SALAT

13. MANGOSALAT

Frische Mango mit Karotten,
Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Koriander, Minze und hausgemachtem
Dressing, dazu:

B. Hühnerfleisch^{E, F}

F. Garnelen^{B, E, F}

D. Rindfleisch^{E, F}

5,90

6,90

6,90



HAUPTGERICHTE

14. PHO HANOI

Traditionell zubereitete Suppe mit
Rindknochenbrühe, Reisbandnudeln,
abgeschmeckt mit Ingwer, Zimt und
Anisstern, serviert mit Sojasprossen,
Koriander und Frühlingszwiebeln, dazu:

A. Tofu^F

B. Hühnerfleisch

D. Rindfleisch

E. Spezial-Pho

(blanchiertes Rindfleisch,
gekochtes Rindfleisch, Rinderfleischbällchen)

13,90

14,90

15,90

17,90



15. BUN BO NAM BO

mit Reisnudeln, Zitronengras, Knoblauch,
Sojasprossen, frischem Salat, Kräutern,
Röstzwiebeln, Erdnüssen & hausgemachtem
Limetten-Dressing

B. Hühnerfleisch^{D, E}

D. Rindfleisch^{D, E}

14,90

15,90



HAUPTGERICHTE

16. BUN NEM ^{A, B, C, D, E}

Reisnudeln mit Frühlingsrollen mit frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen & Limetten-Dressing



14,90

17. PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Eier, Pak Choi, Sojasprossen, Möhren, abgeschmeckt mit Röstzwiebeln und Bohnen, champignons, dazu:

A. Tofu ^{C, E, F}

B. Hühnerfleisch ^{C, E, F}

C. Hähnchen Kross ^{A, C, E, F}

D. Rindfleisch ^{C, E, F}

E. Ente Kross ^{A, C, E, F}

F. Garnelen ^{B, C, E, F}



13,90

14,90

15,90

15,90

16,90

16,90

18. PHO TRON

Reisbandnudeln Sojasprossen, Möhren, Ei Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräuter, Salat dazu:

A. Tofu ^{C, E, F}

B. Hühnerfleisch ^{C, E, F}

C. Hähnchen Kross ^{A, C, E, F}

D. Rindfleisch ^{C, E, F}

E. Ente Kross ^{A, C, E, F}

F. Garnelen ^{B, C, E, F}

13,90

14,90

15,90

15,90

16,90

16,90



HAUPTGERICHTE

19. PHO CHIEN GION

Knusprig gebackene Reisbandnudeln mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Pak Choi, Champignons, Karotten und Sojasprossen.

A. Tofu ^F	13,90
B. Hühnerfleisch ^F	14,90
C. Hähnchen Kross ^{A, F}	15,90
D. Rindfleisch ^F	15,90
E. Ente Kross ^{A, F}	16,90
F. Garnelen ^{B, F}	16,90

20. UDON XAO

Gebratene Udon-Nudeln mit Pak Choi, Sojasprossen, Möhren, abgeschmeckt mit Röstzwiebeln und Bohnen, champignons dazu:

A. Tofu ^{A, E, F}	13,90
B. Hühnerfleisch ^{A, E, F}	14,90
C. Hähnchen Kross ^{A, E, F}	15,90
D. Rindfleisch ^{A, E, F}	15,90
E. Ente Kross ^{A, E, F}	16,90
F. Garnelen ^{A, B, E, F}	16,90



21. COM BO XAO NAM^{D, F, N} 17,90

Reis mit gebratenem Rinderfilet & Shiitake-Pilzen Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln, Shiitake-Pilzen, Salat, Knoblauch und Reis.

HAUPTGERICHTE

22. BO LUC LAC ^{D, F, N}

Geschwenktes Rindfleisch mit Reis Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, roter Chili, Salat, Knoblauch und Reis.



17,90

23. SONNE BO KHO ^D

Vietnamesischer Rindfleischeintopf Rindfleisch mit Karotten, Zitronengras, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriander & vietnamesischer Pho-Brühe. Serviert mit Reis oder Reisbandnudeln.

17,90

24. COM DAU HU ^F

Reis mit Tofu und Shiitake-Pilzen Tofu mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.



16,90

25. RAU XAO PIKANT

Pikant gebratenes Gemüse mit Reis Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten, Sojasprossen, Bohnen, Zwiebeln, Salat und Reis dazu:

- | | |
|--------------------------------|-------|
| A. Tofu ^F | 13,90 |
| B. Hühnerfleisch | 14,90 |
| C. Hähnchen Kross ^A | 15,90 |
| D. Rindfleisch | 15,90 |
| E. Ente Kross ^A | 16,90 |
| F. Garnelen ^B | 16,90 |
| G. Lachs ^G | 17,90 |

HAUPTGERICHTE

26. RAU XAO SA OT

Gebratenes Gemüse mit Zitronengras und Chili Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten, Bohnen, Zwiebeln, Salat und Reis dazu:

A. Tofu ^F	13,90
B. Hühnerfleisch	14,90
C. Hähnchen Kross ^A	15,90
D. Rindfleisch	15,90
E. Ente Kross ^A	16,90
F. Garnelen ^B	16,90
G. Lachs ^D	17,90



27. ROTER CURRY (Leicht Scharf)

Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Bohnen, und Paprika in roter cremiger Kokosmilch Curry Sauce, serviert mit Jasminreis, mit Salat als Beilage, dazu:



A. Tofu ^F	13,90
B. Hühnerfleisch	14,90
C. Hähnchen Kross ^A	15,90
D. Rindfleisch	15,90
E. Ente Kross ^A	16,90
F. Garnelen ^B	16,90
G. Lachs ^D	17,90

28. MANGO SOË ^{5, 6, 7, 11}

Cremige Kokosmilch Mango Soße Sauce, Champignons, Zucchini, Zwiebeln ,Bohnen,und Paprika in roter , serviert mit Jasminreis, mit Salat als Beilage, dazu:

A. Tofu ^F	13,90
B. Hühnerfleisch	14,90
C. Hähnchen Kross ^A	15,90
D. Rindfleisch	15,90
E. Ente Kross ^A	16,90
F. Garnelen ^B	16,90
G. Lachs ^D	17,90



HAUPTGERICHTE

29. ERDNUSS SOÙE

Erdnusssoùe mit Champignons, Zucchini, Zwiebeln ,Bohnen, Paprika, Jasminreis und Salat als Beilage, dazu:

A. Tofu ^F	13,90
B. Hühnerfleisch	14,90
C. Hähnchen Kross ^A	15,90
D. Rindfleisch	15,90
E. Ente Kross ^A	16,90
F. Garnelen ^B	16,90
G. Lachs ^D	17,90



S1. ENTE MIT HONIG^{A, F} 17,90

Knusprige Ente mit Honig, Zucchini, Bohnen Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Salat. Serviert mit Reis..

VEGAN

C1. BUN NEM CHAY^{A, E, F} 13,90

Reisnudeln mit veganen Frühlingsrollen, Salat, Karotten, Kohlrabi, Erdnüssen und veganer Sauce.

C2. PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Zwiebeln, Tofu, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen, veganer Sauce und Sesam.

A. Tofu ^{F, K}	13,90
B. Knusprige vegane Ente ^{A, F, K}	14,90

C3. UDON XAO

Gebratene Udon-Nudeln mit Zwiebeln, Tofu, Karotten, Sojasprossen, Pak Choi, veganer Sauce und Sesam.

A. Tofu ^{A, F, K}	13,90
B. Knusprige vegane Ente ^{A, F, K}	14,90

VEGAN

- C4. GA CHAY SA OT** ^{A, F} **14,90**
Veganes Hähnchen mit Zitronengras und Chili, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Pilzen, Tofu, Sojasprossen. Serviert mit Reis und Salat.

- C5. RAU XAO VIT CHAY** ^{A, F} **14,90**
Gebratenes Gemüse mit knuspriger veganer Ente, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Pilzen, Tofu, Sojasprossen. Serviert mit Reis und Salat.

- C6. GA CHAY KHO** ^{A, F} **14,90**
Geschmortes veganes Hähnchen mit Tofu, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Pilzen, Sojasprossen. Serviert mit Reis und Salat.

POKE BOWL



- S80. VEGGIE BOWL** ^{A, C, F, K} **13,90**
Knuspriger Tofu, Sushi-Reis, Edamame, Seetang Salat, Avocado, Gurken, Mango und Paprika

- S81. SAKE BOWL** ^{A, C, D, F, K} **14,90**
Lachsfilet, Sushi-Reis, Edamame, Seetang Salat, Avocado, Gurken, Mango, Tobiko und Pabrike

- S82. CHICKEN BOWL** ^{A, C, F, K} **15,90**
Knuspriges Hühnchen, Sushi-Reis, Edamame, Seetang Salat, Avocado, Gurken, Mango und Paprika

- S83. EBI BOWL** ^{A, B, C, D, F, K} **16,90**
Ebi Tempura, Sushi-Reis, Edamame, Seetang Salat, Avocado, Gurken, Mango, Tobiko und Paprika



Alle Bowis including spicy Mayo, Unagi Sauce und Sesam

SUSHI



NIGIRI (2STK.)

N1. **Avocado**

4,00

N2. **Kani** (Krebsfisch)^{A, B, C, D, F}

4,00

N3. **Sake** (Salmon)^D
(Abgeflämmt + Soße / +1€)

4,50

N4. **Maguro** (Tuna)^D
(Abgeflämmt + Soße/ +1€)

5,50

N5. **Ebi**

5,50



MAKI (6STK.)

M10. **Kappa Maki** (Gurken)

4,00

M11. **Avocado Maki** (Avocado)

4,00

M12. **Surimi Maki**^{A, B, C, D, F}
(Krebsfleisch)

4,50

M13. **Lachs Maki** (Salmon)^D

4,50

M14. **Thunfisch Maki** (Tuna)^D

5,50

M15. **Sake Avocado Maki** (Salmon, Avocado)

5,50

M17. **Ebi Tempura Maki**^{A, B}
(Knuspriges Garnelen)

5,50

M18. **Chicken Maki**^A (gebratenes Hähnchen)

5,00



INSIDE OUT (8STK.)

- H20. Veggie^K** 8,50
Avocado, Gurken, Mango mit Seetangsalat und Sesam
- H21. California^{A, B, C, D, F, K}** 8,50
Surimi, Avocado, Gurken mit spicy Mayo, Unagi Sauce und Sesam
- H22. Alaska^D** 9,50
Lachs, Avocado mit Tobico, Gurken, Mayo
- H23. Maguro^D** 10,50
Thunfisch, Avocado mit Tobico, Gurken, Mayo
- H24. Ebi Tempura^{A, B, C, F, G, K}** 9,50
Knuspriges Garnelen, Avocado, Gurken, Käse mit spicy Mayo, Unagi Sauce und Sesam
- H25. Chicken Roll^{A, C, F, G, K}** 9,50
Knuspriges Hähnchen, Gurken, Käse mit spicy Mayo, Unagi Sauce und Sesam

SPEZIALITÄTEN ROLL (8STK.)

- S30. Avo no Käse** 11,50
Avocado, Gurken, Paprika mit Avocado-Mantel
- S31. Salmon Cloud^{D, G}** 12,90
Lachs, Avocado, Käse mit Lachs Mantel, Gurken
- S32. Tuna Wave^{D, G}** 14,50
Thunfisch, Avocado, Käse mit Gurken, Thunfisch-Mantel
- S33. Ebi to Yuyake^{D, G, B}** 14,50
Knuspriges Garnelen, Avocado, Gurken, mit Käse bedeckt Lachs, abgeflämmt
- S34. Salmon Dream^{D, G}** 14,90
Gebratene Lachs, Avocado, Käse bedeckt Lachs, abgeflämmt mit Tobico



Alle Extreme Roll contain Käse, Spicy Mango, Unagi Soße und Sesam

FRIED TEMPURA ROLL (6STK.)

C40. Yasai Crunchy ^{A, C, F, G, K}

Avocado, Gurken, Paprika, Käse

9,50

C41. Sake Crunchy ^{A, C, D, F, G, K}

Lachs, Avocado, Käse, Gurken

10,90

C42. Lion Crunchy ^{A, B, C, D, F, G, K}

Lachs, Thunfisch, Gurken, Avocado, Käse

12,90

C43. Roll nach Wahl ^{A, C, D, F, G, K}

Mit Thunfisch, Avocado, Käse, Gurken

Mit Knuspriges Garnelen, Avocado,
Käse, Gurken

Mit Knuspriges Huhn, Avocado, Käse, Gurken

14,90

Alle Tempura Roll, including Käse, Spicy Mayo, Unagi Sauce und Sesam



SASHIMI (6STK.)

T70. Sake Sashimi ^{D, F, K}

Lachs mit Rettich
& Seetang Salat

12,50

T71. Maguro Sashimi ^{D, F, K}

Thunfisch mit Rettich
& Seetang Salat

14,90



MENÜ KINDER

- 100.** Frittiertes Hähnchen,
frittierte Garnelen, Reis, 1 Glas Softgetränk

12,90

NACHTISCH

- 101. Gebackene Banane** ^{A, C, G}

6,90

- 102. Mochi (3 Stück, Reiskuchen)**

5,50

- 103. Gebackene Teigbällchen** ^A

6,90

SUSHI MENÜ

- S60. Maki Mix (18 Stück)** ^D
6 Stück Avocado Maki
6 Stück Lachs Maki
6 Stück Thunfisch Maki

12,90

- S61. Yasai Set (16 Stück)** ^K
6 Stück Avocado Maki
8 Stück Inside Out Veggie
2 Stück Nigiri Avocado

14,90

- S62. Salmon Supreme (16 Stück)** ^D
6 Stück Lachs Maki
8 Stück Inside Out Alaska
2 Stück Nigiri Lachs

16,90

- S63. Tuna Umi (16 Stück)** ^D
6 Stück Thunfisch Maki
8 Stück Inside Out Maguro
2 Stück Nigiri Thunfisch

19,90

- S64. Golden Tempura (20 Stück)** ^{A, B, C, F, G, K}
6 Stück Ebi Tempura Maki
8 Stück Inside Out Tempura
6 Stück frittierte Ebi-Tempura-Roll

24,90

- S65. Chicken Sakura (20 Stück)** ^{A, C, F, G, K}
6 Stück Chicken Maki
8 Stück Inside Out Chicken Roll
6 Stück frittierte Chicken-Roll

23,90





GETRÄNKE

HOMEMADE DRINK

120. Lemon Fresh

FrISChe Limetten mit Minze, Rohrzucker,
Limettensirup und Soda Wasser



5,50€

121. Ipanema

FrISChe Limette, Rohrzucker, Maracujasaft,
Ginger Ale & Eis.

122. Red River

FrISChe Limetten, Minze, Beeren,
Erdbeere, Saft und Soda



5,50€

5,50€

123. Eis Tee

Grüner Tee, Jasmin tee, frISChe Limetten, Zitronengras und Rohrzucker

124. Mango Lassi

Gesunder Joghurt getränke mit Mango
und Kokosmilch geschmack



5,50€

5,50€

125. Sonne

Ananassaft, Maracujasaft, Zucker, Eis & Sprudelwasser.

LONG DRINK

130. Mojito

Rum, Limetten, frISChe Minze, Rohrzucker und Soda Wasser

131. Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange und Soda Wasser

132. Hugo

Prosecco, Holunder, Limettensaft, Minze und Soda Wasser

133. Cuba Libre

Rum, Limetten und Cola

6,50€

6,50€

6,50€

6,50€

WEIN

140. Merlot

0,3L / 5,30€

Fl. 15,00€

141. Spätburgunder

0,3L / 5,30€

Fl. 15,00€

142. Chardonnay

0,3L / 5,30€

Fl. 15,00€

SOFT DRINK

	0,2L	0,4L	Fl. 1L
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	3,00€	3,90€	
Sprudel Wasser	3,00€	3,90€	7,00€
Still Wasser	3,00€	3,90€	7,00€
Apfelsaft / Apfelschorle	3,00€	3,90€	
Ananassaft / Ananasschorle	3,00€	3,90€	
Maracujasaft / Maracujaschorle	3,00€	3,90€	
Mangosaft / Mangoschorle	3,00€	3,90€	



TEE

Grüner Tee	3,00€
Jasmin Tee	3,00€
Ingwer-Limette Tee (mit Honig, Minze)	3,00€
Ingwer-Orange Tee (mit Honig, Minze)	3,00€
Ingwer-Minze Tee (mit Honig, Minze)	3,00€



BIER

Stuttgarter Hofbräu	3,90€
Stuttgarter Hofbräu Alkoholfreies	3,90€
Erdinger Hefe Weißbier	3,90€
Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen	3,90€
Radler	3,90€
Fassbier	0,5L / 4,50€





SONNE

— A S I A N K I T C H E N —

— V E G A N & S U S H I —

Guten Appetit !

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier
D Fisch, E Erdnüsse F Soja, G Milch, einschließlich Laktose
H Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 Mit Farbstoff, 2 Mit Konservierungsstoff, 3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Geschmacksverstärker, 5 Enthält Schwefeldioxid, 6 Geschwärzt
7 Mit Phosphat, 8 Mit Milcheiweiß, 9 Koffeinhaltig
10 Chininhaltig, 11 Mit Süßungsmittel, 12 Enthält eine Phenylalaninquelle
13 Gewachst, 14 Mit Taurin, 15 Mit Nitritpökelsalz



SONNE

— ASIAN KITCHEN —

VEGAN & SUSHI